

*Là Haut
sur la
Colline*



La petite carte **DES GRANDES ASSIETTES**

“VENIR PARTAGER UNE TABLÉE AU LÀ-HAUT SUR LA COLLINE,
C’EST S’IMMERGER DANS UNE BISTRONOMIE DE TERRITOIRE
FORTE, SAVOUREUSE ET ENGAGÉE”

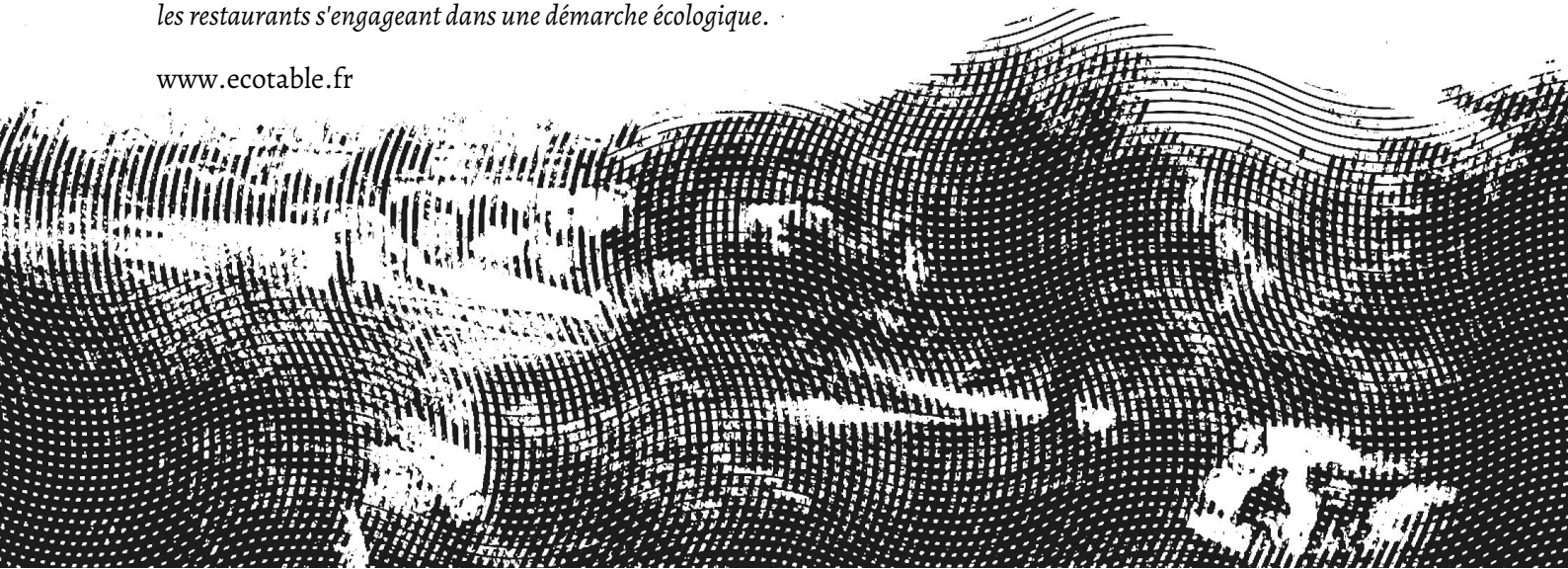


écotable®

En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.

*Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise
les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.*



www.ecotable.fr






LA CARTE

À PARTAGER

	HOUMOUS	9€
	JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO Affiné 24 mois, tranché finement, beurre Poitou Charente AOP et cornichons	21€
	PLANCHE DE ROSETTE LYONNAISE DE CHEZ BOBOSSE Tranchée finement, beurre Poitou Charente AOP et cornichons	12€
	PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT CINDRE Chutney de fruits	17€
	PIMIENTOS DE PADRON	12€
	BOUDIN BASQUE POÊLÉ De « Christian Parra » et relish de betteraves	14€

ENTRÉES

	FOIE GRAS EN BALLOTINE Chutney aux fruits de saison, pain d'épices	21€
	ASPERGES BLANCHES DES LANDES Sauce hollandaise, croûtons, olives taggiashe et parmesan	17€
	CŒUR DE SAUMON BØMLO MI-CUIT Huile vierges aux légumes printaniers	22€
	SALADE CÉSAR DU MONT CINDRE Volaille fermière label rouge d'Auvergne, anchois de Cantabrie	19€
	VELOUTÉ DE PETITS POIS Jambon Cebo croustillant	14€


 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



PLATS

BURGER DU MONT CINDRE Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, Morbier, sauce cocktail et frites maison	26€
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC Fenouil confits aux agrumes et mousseline de carottes	32€
PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION Frites maison, salade frisée et roquette et sauce béarnaise	49€
SOURI D'AGNEAU CONFITE À L'AIL ET AU ROMARIN Légumes printaniers	34€
FILET DE CANETTE RÔTI Mousseline de carotte, pommes de terre grenaille et jus brun	26€
FILET DE SKREI Déclinaison de chou : Embeurrée de chou vert et lard fumé, salade de chou rouge et pickles de chou de Bruxelles	28€
 RISOTTO AUX MORILLES Crème de petits pois et tuiles de parmesan	25€

FROMAGES

SAINT-MARCELLIN Affiné par la Mère Richard	4€
FAISSELLE AU LAIT BIO Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône Servie nature, avec crème épaisse ou coulis	5€
CERVELLE DE CANUT Toast grillé	6€

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande


écotable®

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO 12€
Crème glacée caramel beurre salé

CRUMBLE POMME POIRE 11€
Glace à la vanille

ÎLE FLOTTANTE 10€
Façon grand-mère

SALADE D'AGRUMES 10€
Crème glacée à l'orange sanguine, madeleine au miel

Nos glaces proviennent de chez Nardone, Maître Artisan glacier.

LE PANIER DU P'TIT GONE

Moins de 12 ans

PLATS

 PENNE
Sauce tomate & emmental

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI
Légumes de saison ou frites

— et —

DESSERTS

MI-CUIT CHOCO
Chocolat Valrhona

OU

DUO DE GLACES
Glaces artisanales Nardone

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande


écotable®

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



MANIFESTO

Chaque jour, notre Cheffe et ses équipes vous concoctent des assiettes composées de produits de saison.

Nous sommes fiers de travailler aux côtés de fournisseurs sélectionnés avec soin, garantissant toujours la fraîcheur des aliments, ainsi que la réduction de notre impact carbone.

Cette démarche a d'ailleurs été valorisée par l'obtention du Label Écotable.

Pour garantir une fraîcheur irréprochable et un approvisionnement raisonné de nos produits, nous sommes susceptibles d'être en rupture de certains de nos produits et d'ajuster la carte en fonction des arrivages.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

L'équipe de Là-Haut sur La Colline



En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.
Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

www.ecotable.fr