



La petite carte **DES GRANDES ASSIETTES**

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.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

L'équipe de Là-Haut sur La Colline





LE POULET RÔTI

du dimanche midi

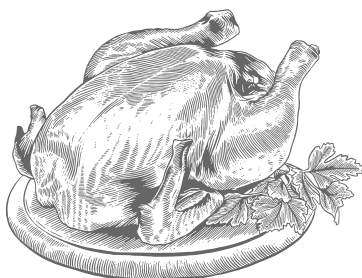


À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

25€ par personne

VOLAILLE FERMIÈRE DE BOURGOGNE
RÔTIE ENTIÈRE

Accompagnée de pommes de terre nouvelles
et niçoise de légumes.



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

 Végétarien



LE MENU DE LA CHEFFE

Du lundi au dimanche, midi et soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

✓ Mozzarella Di Bufala, niçoise de légumes,
crème de poivrons rouges

ou

Pâté en croûte du Mont-Cindre, chutney de fruits de saison

PLATS

Magret de canard IGP Sud Ouest,
écrasé de pommes de terre, fruits rôtis, jus au romarin

ou

Tartare de saumon Bømlø à l'aneth,
frites maison, salade de roquette

ou

✓ Risotto Carnaroli, poivrons et courgettes au basilic,
tuiles au parmesan

DESSERT

Choix du dessert à la carte

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

✓ Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

*Du lundi au vendredi midi
hors jour fériés*

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT = 24,5€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 29,5€

ENTRÉES

Terrine

ou

Velouté de saison

PLATS

Viande

ou

Poisson

ou

Végétarien 

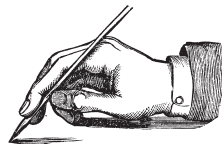
DESSERTS

Inspiration de la Cheffe

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

 Végétarien

SUGGESTIONS DE L'ÉQUIPE



TOUTES LES SEMAINES NOS ÉQUIPES TRAVAILLENT
DES PRODUITS QUI S'ACCORDENT AVEC LES SAISONS...

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER L'ARDOISE DU JOUR.

Nous vous souhaitons une belle dégustation




À PARTAGER



PANISSE AUX OLIVES TAGGIASCHE Coulis de basilic	8€
PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO Affiné 24 mois, tranché finement, beurre AOP Charentes-Poitou et cornichons	21€
PLANCHE DE ROSETTE DE LA MAISON DUCULTY Tranchée finement, beurre AOP Charentes-Poitou, cornichons	12€
ACCRAS DE POISSON Sauce tomate épicée	10€

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

 Végétarien



ENTRÉES

GASPACHO DE CONCOMBRES

Saumon Bømlo en gravlax

12€



MOZZARELLA DI BUFALA

Niçoise de légumes, crème de poivrons rouges

15€

PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT-CINDRE

Chutney de fruits de saison

17€

SALADE CÉSAR

Volaille fermière Label Rouge, anchois de Cantabrie, copeaux de parmesan et croûtons

14€

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

Quinoa, gambas snackées

16€

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


 Végétarien



PLATS

BURGER DU MONT-CINDRE Steak haché (150 g), Saint-Nectaire fermier, compotée d'oignons, pickles de cornichons, salade romaine, sauce cocktail et frites maison	24€
TENTACULE DE POULPE GRILLÉ Niçoise de légumes, chorizo grillé, crème de poivrons rouges	38€
PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION Frites maison, salade de roquette, sauce béarnaise	49€
MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST Écrasé de pommes de terre, fruits rôtis, jus au romarin	27€
PAVÉ DE MERLU DES CÔTES BRETONNES Quinoa aux légumes croquants servi froid, cervelle des Canuts	32€
TARTARE DE SAUMON BØMLO À L'ANETH Frites maison, salade de roquette	26€
VITELLO TONNATO, SALADE DE ROQUETTE Parmesan, câpres, croûtons, pickles	31€
 RISOTTO CARNAROLI Poivrons et courgettes au basilic, tuiles au parmesan	24€
SALADE CÉSAR Volaille fermière Label Rouge, anchois de Cantabrie, copeaux de parmesan et croûtons	25€

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

 Végétarien



FROMAGES

DEMI SAINT-MARCELLIN Affiné par la Mère Richard	5€
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€

DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO Crème glacée caramel au beurre salé	12€
FRAISES FRANÇAISES AU CITRON VERT, GLACE YAOURT Meringues croquantes, coulis de fruits rouges	12€
BABA AU RHUM Infusé aux fruits-rouges, rhum arrangé à la vanille, crème fouettée à la vanille	11€
FRUITS DE SAISON RÔTIS AU ROMARIN Siphon à la verveine	11€

Nos glaces proviennent de chez Nardone, Maître Artisan glacier.

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






LE PANIER DU P'TIT GONE

15€

PLATS

 GRATIN D'ORECCHIETTE
Crèmeux à la béchamel,
emmental gratiné

OU

SAUCISSE DE TOULOUSE
GRILLÉE
Écrasé de pommes de terre

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOC'
Chocolat Oriado Bio

OU

GLACE NARDONE
Vanille, Chocolat, Fruits Rouges
Deux boules au choix

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

 Végétarien





FAITES PLAISIR À VOS PROCHES
avec nos bons cadeaux

