



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

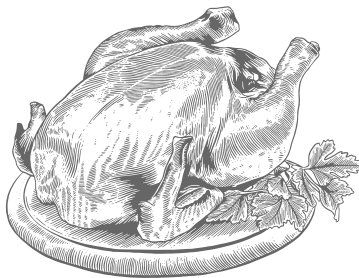


À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

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

✓ Œuf bio poché, fricassée de girolles en persillade,
petits croûtons dorés, crème de champignons

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, champignons
des bois en persillade, tuile de 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 de canard, chutney de fruits, bouquet de salade
ou
Velouté de saison servi froid, croutons dorés à l'ail

PLATS

Viande
ou
Poisson
ou
Végétarien

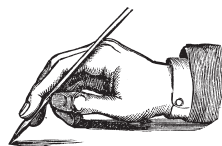
DESSERTS

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€

ACCRAIS DE POISSON
Sauce tomate épicée

10€

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

 Végétarien



ENTRÉES

VELOUTÉ DE MAÏS GRILLÉ

Moules de bouchot Label Rouge, crème safranée

12€



ŒUF BIO POCHÉ

Fricassée de girolles en persillade, petits croûtons dorés, crème de champignons

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 GAMBAS RÔTIS

Quinoa, légumes croquants & cervelle des Canuts

16€

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



Végétarien



PLATS

BURGER DU MONT-CINDRE 24€

Steak haché (150 g), Saint-Nectaire fermier, compotée d'oignons, pickles de cornichons, salade romaine, sauce cocktail et frites maison

DEMI HOMARD BLEU GRILLÉ DANS SA CARAPACE 38€

Risotto Carnaroli, champignons des bois en persillade, tuile de parmesan

PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION 49€

Frites maison, salade de roquette, sauce béarnaise

MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST 27€

Écrasé de pommes de terre, fruits rôtis, jus au romarin

FILET DE DAURADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES 32€

Nage de haricots coco de Paimpol, moules de bouchot et girolles

TARTARE DE SAUMON BØMLO À L'ANETH 26€

Frites maison, salade de roquette

FILET MIGNON DE VEAU 32€

Fricassée de champignons des bois, fregola sarda, jus court

RISOTTO CARNAROLI 24€

Champignons des bois en persillade, tuile de parmesan

SALADE CÉSAR 25€

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



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

 Végétarien



FROMAGES

Tous nos fromages sont affinés par la fromagerie Le Gone à Neuville-sur-Saône

DEMI SAINT-MARCELLIN	5€
Salade de roquette	
FAISSELLE AU LAIT BIO	5€
Servie nature, avec crème épaisse ou coulis	
CERVELLE DE CANUT	6€
Toast grillé	

DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO	12€
Crème glacée caramel au beurre salé	
CLAFOUTIS AUX MIRABELLES SERVI TIÈDE	10€
Crème glacée au yaourt	
BABA AU RHUM	11€
Infusé aux fruits-rouges, rhum arrangé à la vanille, crème fouettée à la vanille	
FIGUES RÔTIES AU ROMARIN	11€
Siphon à la verveine	

Nos glaces proviennent de chez Nardone, Maître Artisan glacier.

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



Végétarien



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

