



# *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*

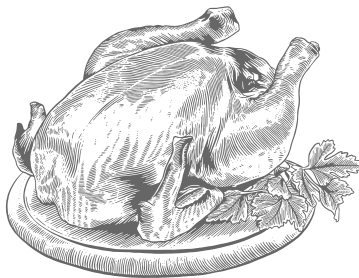


**À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER**

*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

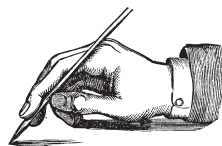
## DESSERTS

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€

ACCRAS 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                                                               | 12€ |
| Moules de bouchot Label Rouge, crème safranée                                        |     |
| ŒUF BIO POCHÉ                                                                        | 15€ |
| Fricassée de girolles en persillade, petits croûtons dorés, crème de champignons     |     |
| PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT-CINDRE                                                        | 17€ |
| Chutney de fruits de saison                                                          |     |
| SALADE CÉSAR                                                                         | 14€ |
| Volaille fermière Label Rouge, anchois de Cantabrie, copeaux de parmesan et croûtons |     |
| SALADE DE GAMBAS RÔTIES                                                              | 16€ |
| Quinoa, légumes croquants & cervelle des Canuts                                      |     |

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

 Végétarien



## PLATS

BURGER DU MONT-CINDRE 24€

Steak haché (180 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 cocos de Paimpol, moules de Bouchot Label Rouge et girolles

TARTARE DE SAUMON BØMLO À L'ANETH 26€

Frites maison, salade de roquette

FILET MIGNON DE VEAU 32€

Jeunes pousses d'épinards, carottes, 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,<br>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*

