

Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné les meilleurs produits du marché.

POUR COMMENCER

Salade Caesar « Cardini »	14.00
Cœur de Romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Blancs de Volaille, Sauce Caesar et Croûtons	
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	13.00
7 Pièces, Servis en Petits Pots	
Saumon de Norvège Fumé à la Scandinave	20.00
Crème au Raifort, Citron et Pain de Campagne Grillé	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	18.00
Pain de Campagne Grillé	
Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice	16.00
Pain de Campagne Grillé, Salade de Marché, Citron et Beurre Demi-Sel	
Escalope de Foie Gras Chaud Poêlé	18.50
Pousses d'Épinards et Pointes d'Asperges, Sauce Passion	
Pâté en Croûte Théodore	17.00
Salade du Marché et Condiments	
Jambon Cru Serrano 24 mois d'Affinage	16.00
Tranché Finement et Beurre Demi-Sel	

EN DIRECT DE L'ITALIE

Linguine à l'Italienne	12.00
Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	

LE PETIT THÉODORE

Menu Enfant	13.00
--------------------	-------

Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports

Tartare de Thon Sauvage Albacore	28.00
Avocat, Wasabi, Gingembre, Huile d'Olive Vierge et Citron Vert	
Pavé de Saumon, Fleur de Sel et Huile d'Olive Vierge	23.00
Saumon de Norvège Bömlo, Pousse d'Épinards et Beurre Blanc	
Minute de Thon Sauvage Albacore aux Parfums d'Asie	28.00
Riz aux Légumes et Sauce Thai	
Dos de Cabillaud, Rôti sur sa Peau	26.00
Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes, Huile d'Olive Vierge	
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc	28.50
Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Fondue d'Endives et Beurre d'Agrumes	

Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

de la Maison TROLLIET des Halles de Lyon « Paul Bocuse »

Cœur de Filet de Bœuf en Châteaubriand	29.50
Pommes Frites Maison et Haricots Verts	
Côtelettes Premières d'Agneau Poêlées à la Fleur de Thym	28.00
Pommes Frites Maison et Haricots Verts	
Escalope de Veau à la Crème et aux Champignons	28.50
Pommes Purée Maison	
Poulet de Bresse Rôti, Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse	29.00
Pommes Purée Maison	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise	27.00
Déglacé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts	
Fricassée de Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux	24.00
Pommes Purée Maison	
Tartare de Bœuf « Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour	19.00

Pommes Frites Maison et Salade du Marché