



L A B O Î T E À D É J — 34

— LUNDI

Caillette de Chabeuil
—
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
—
Petit pot de crème à la vanille

— MARDI

Terrine de foie de volaille, pain de campagne
—
Poitrine de cochon au four, embeurrée de chou
—
Clafoutis aux pommes

— MERCREDI

Salade de pommes de terre, cervelas pistaché
—
Fricassée de volaille au vinaigre
—
Riz au lait, marmelade orange

— JEUDI

Poireaux en vinaigrette
—
Paleron de bœuf fondant aux carottes
—
Crème caramel

— VENDREDI

Légumes d'un lendemain de pot-au-feu, bouillon en vinaigrette
—
Merlu en matelote
—
Mousse au chocolat de notre Manufacture

À LA CARTE

— ENTRÉES

Œuf mayo — 8
Ravioles de la Mère Maury — 12
Pot de la cuisinière — 14
- jarret de porc et foie gras de canard -
Frisée, œuf poché et lard paysan — 12
Salade de lentilles vertes du Puy — 12

— PLATS

Quenelles de brochet, sauce Nantua — 26
Saint-Jacques à la grenobloise — 28
Boudin noir aux pommes — 24
Volaille fermière à la crème — 24
Entrecôte aux poivres, gratin dauphinois — 30

— FROMAGE & DESSERTS

Saint-Marcellin de la Mère Richard — 8
Dessert du jour — 8
Pomme au four, crème fraîche — 8
Marjolaine au chocolat — 12
Île flottante — 6
Crème brûlée — 6

À EMPORTER DE 11H À 18H
SUR PLACE DÈS 14H30

— PLATS

Croque-Monsieur volaille - Comté - truffe — 12
Croque-Monsieur jambon - Emmental — 10
Sandwich pot de la cuisinière — 10
Sandwich jambon - beurre — 8

— DESSERTS

Tarte du jour — 6
Dessert du jour — 8
Crème brûlée — 6

SUR LE POUCE

PRIX NETS EN EURO,
TAXES ET SERVICE COMPRIS
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000, le restaurant Adjugé ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française et allemande de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande

AU VERRE & AU POT

EFFERVESCENTS

		12CL
2017	Bugey-Cerdon Renardat-Fache	7
2015	Crémant de Bourgogne <i>Les Terroirs</i> - Picamelot	9
NM	Champagne brut - Daubigny	12

VERRES & POTS

VINS BLANCS

		15CL	45CL
2016	Bourgogne Domaine des Croix Perrières	10	30
2017	Mâcon-Lugny - <i>Les Crays</i> Joseph Drouhin	8	24
2018	Vin de France - <i>Viognier</i> Domaine Vallet	6	18
2016	IGP Val de Loire - <i>Sauvignon</i> Frédéric Brochet	7	21

VINS ROUGES

2017	Bourgogne - <i>Pinot noir</i> Jean Pascal et Fils	7	21
2016	Moulin-à-Vent Domaine de Roche Noire <i>servi en Jéroboam</i>	8	24
2015	Côtes-du-Rhône Domaine Saint Patrice	8	24
2016	Bordeaux Supérieur Château de Bel	6	18



A U C O M P T O I R

- EAUX, SODAS ET JUS

	50CL	100CL
Evian	4	7
Badoit	4	7
Orezza		7
Perrier	33CL	5
Coca-Cola, Zéro	33CL	4
Schweppes	25CL	4
Limonade	25CL	4
Merlot Brut Pétillant	27,5CL	5
Orange, Abricot, Pomme, Tomate	25CL	5

- CLASSIQUES

Cocktail Adjugé	15CL	12
Kir Royal	12CL	12
Kir vin blanc Communard	15CL	6
Anisé	2CL	3
Vermouth - Campari	10CL	8
Suze	10CL	8
Bière Blonde		
Belenium	33CL	6
Heineken	33CL	5

- BOISSONS CHAUDES

Café Alain Ducasse, Décaféiné <i>assemblage de 7 grands crus torréfiés dans notre Manufacture</i>	3
Double espresso	5
Cappuccino	6
Thé, Infusion	5