

AMITIE - CONVIVIALITE - PARTAGE

La

CABORNE

Restaurant

LIMONEST

A PARTAGER OU PAS

Escargots en Coquille à Croquer (12 pièces)	15 €
Croque-monsieur , jambon blanc truffé	10 €
Pâté en croûte "Tradition" du Chef Laurent Bouvier	12 €
Pâté en croûte "Les Folies" du Chef Laurent Bouvier	à consulter
Les bols Lyonnais : Salade de Lentilles, Salade Pommes de Terre Cervelas, Salade de Museau	13 €

ENTRÉES

Tartare de Saumon Label Rouge , coupé au couteau Pain viennois toasté	11 €
L'Os à moelle rôti à la moutarde à l'ancienne Pain de campagne grillé	9 €
Foie gras de canard maison Chutney et pain viennois toasté	18 €
Le velouté du moment	10 €

SALADES

La César Au poulet crispy	12 €
Salade de chèvre chaud croquant  En feuille de brick	12 €
La Caborne Salade, tomates confites, ravioles et bacon grillé	14 €

> Toutes nos salades sont accompagnées de frites

POISSONS

Dos de Skrei de Norvège Son aioli et pommes de terre écrasées	22 €
Les coquilles de noix de Saint Jacques fraîches Haricots verts extra fins poêlés au beurre persillé	24 €
Tataki de Saumon Label Rouge façon Tonkatsu (panné au sésame) Cerveille des canuts au soja, frites et salade verte	22 €
Tentacules de Poulpe , confites puis snackées Pommes de terre écrasées et sauce vierge	24 €

PÂTES

Lasagnes aux légumes 	15 €
Pâte à lasagnes, courgettes, aubergines et sauce tomate au basilic	
Gratin de ravioles au Saint Marcellin  Salade Verte	15 €
Penne aux morilles Sauce au Foie Gras	20 €

VIANDES

Le Burger : « I love Bacon »	18 €
Frites maison et salade verte	
Tartare de Bœuf Charolais , classique ou poêlé (180 gr)	16 €
Frites maison et salade verte	
Tataki de magret de Canard laqué (180 gr)	21 €
Frites maison et salade verte	
Escalope de Veau à la Crème (180 gr)	26 €
Accompagnée de Penne	
Pavé de cœur de rumsteack grillé à la plancha (250 gr)	23 €
Haricots verts extra fins poêlés, frites maison > Supplément sauce au foie gras et morilles +3€	

FROMAGES

Fromage blanc en faisselle	4 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	
Saint Marcellin de la Mère Richard	Demi 4 € Entier 7 €
Fromage Affiné du Moment à la truffe	7 €

DESSERTS

Tatin aux Poires , boule de vanille et chantilly	7 €
Tarte aux noix de Pécan et Caramel beurre salé	7 €
Boule de vanille et chantilly	
Tiramisu au Spéculos	7 €
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	7 €
La gaufre maison , petits pots de chantilly et nutella	7 €
Crumble revisité façon Caborne	8 €
Fruits exotiques, caramel, sorbet citron et chantilly	
Le café/thé Gourmand , assortiment de mignardises	8,5 €

MENU CABORNE

37 Euros

Escargots en coquille à croquer (6 pièces)

ou

Tartare de saumon Label Rouge coupé au couteau

ou

Paté en croûte « Tradition » du Chef Bouvier

Tentacules de poulpe confites puis snackées,
pommes de terre écrasées et sauce vierge

ou

Tataki de magret de canard laqué,
frites maison et salade verte

ou

Penne aux morilles sauce foie gras

Fromages

ou

Dessert au choix dans la carte

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits
certains plats peuvent manquer en cours de saison.

Merci de votre compréhension.

La liste des allergènes est disponible, demandez la à votre serveur

Prix nets en euros, service compris.