



LE FAISAN DORÉ

RESTAURANT

À PARTAGER... OU PAS

— Les assiettes conviviales —

GRENOUILLES • PERSILLADE

26€

Cuisses de grenouilles dorées, beurre noisette à la persillade et citron.

GAMBAS CROUSTILLANTES • HARISSA • CITRON CONFIT

18€

Gambas panée, harissa, citron confit, coriandre fraîche et mayonnaise légère.

PÂTÉ CROÛTE • CONDIMENTS AUTOMNALE

17€

Volaille, porc, trompette de la mort et noisette, confiture de coing et oignons caramélisés et pickles.

AILERONS DE VOLAILLE • MIEL • SOJA

14€

Ailerons rôtis au miel et soja, sésame torréfié, oignons cébettes et citron vert.

TRADITIONNELLE PETITE FRITURE

14€

Friture d'éperlans dorée à la demande, sauce tartare et citron.

FRITES DE PANISSE PROVENÇALE

10€

Tapenade de poivrons confits, tomates confites et poudre d'olive noire.

ASSORTIMENT DE MEZZÉS

18€

Houmous citron confit et coriandre, labneh, tapenade de poivrons confits et pain pita.

CHARCUTERIES • PICKLES • BEURRE

19€

Sélection de charcuteries artisanales, pickles maison, beurre.

ENTRÉES

— Pour commencer —

TATAKI DE THON • PONZU • SÉSAME

Thon snacké, marinade ponzu, sésame torréfié, purée d'ail confit, oignons cébettes.

CARPACCIO DE BŒUF • TOMATES • PARMESAN

Bœuf en fines tranches, tomates confites, copeaux de parmesan, roquette et pesto.

SALADE CÉSAR • POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, romaine, copeaux de parmesan, croutons et sauce césar maison.

ŒUF MOLLET FRIT • CHAMPIGNONS

Œuf mollet pané, poêlée de champignons en persillade, émulsion à l'ail.

ENTRÉE

18€

19€

14€

15€

PLAT

23€

(frites et salades)

24€

(frites et salades)

19€

—

Cuisine d'ici, inspiration d'ailleurs



LE FAISAN DORÉ

RESTAURANT

POISSONS

Entre rivière et mer

FILET DE LIMANDE • COCO-CURRY • CHORIZO 19€

Filet de limande rôti, sauce coco-curry, chorizo croustillant, pommes Anna et légumes de saison.

HOMARD ENTIER RÔTI 46€

Homard entier rôti, bisque de homard, risotto crémeux safrané et herbes fraîches.

SAINT-PIERRE • SOUPE DE POISSON ET ROUILLE 28€

Filet de Saint-Pierre, soupe de poisson maison, rouille, pommes de terre et herbes fraîches.

SUGGESTION POISSON Prix selon arrivage

Selon l'inspiration du marché, accompagnement de saison.

GRENOUILLES • PERSILLADE 29€

Cuisses de grenouilles en persillade, environ 300g, gratin de pommes de terre.

VIANDES

Le meilleur du terroir

BAVETTE ALOYAU • SAUCE ÉCHALOTES 19€

Bavette aloyau, environ 180g, sauce échalotes, frites allumettes et mesclun.

CARRÉ DE VEAU FAÇON MILANAISE 34€

Carré de veau pané, pesto rosso, tomates confites et copeaux de parmesan.

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS • CHIMICHURRI 34€

Noix d'entrecôte Angus snackée, environ 250g, sauce chimichurri, frites allumettes et mesclun.

CANARD • MAÏS • POIVRE SICHUAN 28€

Demi-magret de canard servi rosé, crémeux de maïs, sauce poivre sichuan et légumes de saison.

VÉGÉTARIEN

Créations de saison

RISOTTO SAFRANÉ • LÉGUMES RÔTIS • NOISETTE 21€

Risotto safrané, légumes rôtis, noisettes torréfiées et parmesan.

CHOUX FLEUR • LABNEH • ZAATAR 19€

Choux fleur rôti, labneh citronné, sommities crues, graines de zaatar et herbes fraîches.

Cuisine d'ici, inspiration d'ailleurs



LE FAISAN DORÉ

RESTAURANT

FROMAGES

Fromages de nos terroirs

SAINT-MARCELLIN MÈRE RICHARD

Crémeux et affiné, servi avec mesclun et noix.

Demi 6€

Entier 9€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de fromages de nos régions.

10€

FAISSELLE FROMAGERIE LE GÔNE

Faisselle artisanale, crème et coulis.

6€

DESSERTS

Les douceurs de saison

GAUFRE EN HOMMAGE À MR PAUL

Assortiment de garniture et chantilly.

10€

MOELLEUX MARRON

Sorbet mandarine et chantilly.

10€

PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue, mélange de fruits exotiques, chantilly et coulis.

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Sélection de mini desserts du moment.

12€

BABA AU RHUM

Chantilly et fruits de saison.

10€

CHAMPAGNE GOURMAND

Sélection de mini desserts du moment.

16€

GLACES & COUPES GLACÉES

Les créations glacées

Voir carte des glaces et coupes glacées.

Cuisine d'ici, inspiration d'ailleurs



LE FAISAN DORÉ

RESTAURANT

NOS MENUS

MENU DU JOUR

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Plat 14€ / Entrée, plat ou plat, dessert 17€ / Entrée, plat et dessert 19,50€

MENU BISTRO CHIC – 39€

L'ENTRÉE

TRADITIONNELLE PETITE FRITURE

Friture d'éperlans dorée à la demande,
sauce tartare et citron.

Ou

SALADE CÉSAR • POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, romaine, copeaux de parmesan,
croutons et sauce César maison.

Ou

ŒUF MOLLET FRIT • CHAMPIGNONS

Œuf mollet pané, poêlée de champignons
en persillade, émulsion à l'ail.

LE PLAT

FILET DE LIMANDE • COCO-CURRY • CHORIZO

Filet de limande rôti, sauce coco-curry,
chorizo croustillant, pommes Anna et légumes de saison.

Ou

BAVETTE ALOYAU • SAUCE ÉCHALOTES

Bavette aloyau, environ 180g,
sauce échalotes, frites allumettes et mesclun.

Ou

CHOUX FLEUR • LABNEH • ZAATAR

Chou fleur rôti, labneh citronné,
sommits crus, graines de zaatar et herbes fraîches.

LE FROMAGE (+5€)

DESSERT AU CHOIX

MENU GOURMAND – 49€

L'ENTRÉE

TRADITIONNELLE PETITE FRITURE

Friture d'éperlans dorée à la demande,
sauce tartare et citron.

Ou

PÂTÉ CROÛTE • CONDIMENTS AUTOMNALE

Volaille, porc, trompette de la mort et noisette,
confiture de coing et oignons caramélisés et pickles.

Ou

TATAKI DE THON • PONZU • SÉSAME

Thon snacké, marinade ponzu, sésame torréfié,
purée d'ail confit, oignons cébettes.

LE PLAT

SAINT-PIERRE • SOUPE DE POISSON ET ROUILLE

Filet de Saint-Pierre, soupe de poisson maison,
rouille, pommes de terre et herbes fraîches.

Ou

GRENOUILLES • PERSILLADE

Cuisses de grenouilles en persillade,
environ 300g, gratin de pommes de terre.

Ou

CANARD • MAÏS • POIVRE SICHUAN

Demi-magret de canard servi rosé,
crèmeux de maïs, sauce poivre Sichuan
et légumes de saison.

Ou

RISOTTO SAFRANÉ • LÉGUMES RÔTIS • NOISETTE

Risotto safrané, légumes rôtis,
noisettes torréfiées et parmesan.

LE FROMAGE (+5€)

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT – 15€

Sirop à l'eau – Volaille panée et frites allumettes – 1 boule de glace

Carte des allergènes sur demande. Origine des viandes France et UE,
prix net et service compris.