

RESTAURANT
LA CASCADE

Carte la « Cascade »

Collection Hiver 2016/2017

Nos entrées

- Salade Lyonnaise frisée lardée et œuf poché 8,50 €
XL 11,50 €
- Salade de Chèvre chaud rôti sur toast grillé et jambon cru,
saveur romarin, cerneaux de noix 8,50 €
XL 11,50 €
- Pâté croûte concocté par le chef et sa confiture d'oignons 8,50 €

- Salade Montagnarde au duo de jambon cru (nature et grillé),
Pavé de Roseval, lardons, raclette, tomate confite 9,50 €
XL 12,50 €
- Vol au vent d'escargots et grenouilles à la crème d'ail 12,50 €

- Gratin de ravioles aux trois fromages et à la crème d'Isigny 11,50 €

- Escalope de Foie gras de canard poêlée au vinaigre de
Framboise, saveur fleur de sel et poivre moulu 13,50 €

- 6 Escargots de Bourgogne au beurre « ailé et persillé » 7,50 €
XL 12,50 €

RESTAURANT
LA CASCADE

Nos viandes

- Andouillette en croute sauce Dijonnaise 12,50 €
- Escalope de Veau crémeuse et forestière 13,50 €
- Gâteau de foie de volaille et quenelles 11,50 €
- Pavé de bœuf « Simmental 200g » à la sauce
du pays de Saint Marcellin 13,50 €
- Suggestion du jour 9,50 €
- Magret de canard aux cèpes et girolles 15,50 €

Nos poissons

- Suggestion du jour 9,50 €
- Soufflé Lyonnais de brochet sauce Homardine 12,50 €
- Filets de rouget Barbet sauce vierge et croûtons de tapenade 13,50 €
- Grenouilles **fraiches** sur commande 23 €

RESTAURANT
LA CASCADE

Fromages

- Fromage blanc faisselle 3,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné 3,50 €
- Plateau de fromages secs 4,50 €

Desserts

- Desserts et Pâtisseries maison 5,00 €

Les incontournables : - crème brulée – tarte Tatin (boule vanille) – mousse au chocolat - tiramisu – tarte citron – Suggestion du jour

Les suggestions de la Cascade

Plat du jour

9,50 €

Formule (midi uniquement) : plat du jour + fromage ou dessert du jour

12,50 €

Menu du jour (midi et soir) : entrée + plat + fromage ou dessert

15,00 €