

# LE 45<sup>ème</sup>

BISTROT GOURMAND

## ENTRÉES 15€

**L'oeuf parfait,**  
petits pois à la française et écume au lard fumé

**Tartare de bar mariné au citron vert et romarin,**  
crémeux d'avocat au piment doux

**Effiloché de joue de boeuf confite,**  
gelée de bouillon corsé et pickles de légumes

## PLATS 24€

**Pavé de merlu grillé,**  
risotto de petit épeautre aux asperges vertes & citron confit, écume de crustacés

**Longe de veau cuit à basse température,**  
gnocchis à l'ail des ours, jeunes carottes glacées et jus au thym

**Tatin de tomates d'Antan,**  
oignons caramélisés et chèvre frais, pesto de roquette

## DESSERTS 11€

**L'ardoise de fromages,**  
sélection de fromages affinés

**Tiramisu au Baileys,**  
version déstructurée, tuile fine chocolat et glace vanille

**L'île flottante du 45ème,**  
éclats de pistache, crème anglaise au citron et caramel au miel

**La fraise et la rhubarbe,**  
comme une pavlova, chantilly à la verveine

## ENTRÉE / PLAT / DESSERT 40€

## FORMULE DU MIDI

**Plat du midi 15€**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24€**

**Entrée - Plat - Dessert 26€**

*\*Du Lundi au Vendredi midi, hors jours de fêtes  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable,  
ces plats sont préparés en quantité limitée*

## MENU ENFANT 24€

*Jusqu'à 11 ans*

Truite en gravelax  
Terrine du moment

Suprême de volaille du moment et son jus  
Filet de poisson du moment, beurre blanc

-----  
Purée de légumes  
Pommes de terre sautées  
Ravioles

Ourson au chocolat  
Coupe de glace et sorbet

Accompagné d'une boisson au choix

## MENU TAPAS 50€

**Tartare de bar mariné au citron vert et romarin,**  
crémeux d'avocat au piment doux

**Effiloché de joue de boeuf confite,**  
gelée de bouillon corsé et pickles de légumes

**Pavé de merlu grillé,**  
risotto de petit épeautre aux asperges vertes & citron confit, écume de crustacés

**Longe de veau cuit à basse température,**  
gnocchis à l'ail des ours, jeunes carottes glacées et jus au thym

**Le Saint Marcellin,**  
nem croustillant, confiture d'abricots

**La fraise et la rhubarbe,**  
comme une pavlova, chantilly à la verveine

## SUGGESTIONS DU MOMENT

MENU COUP DE COEUR 79€

**Carpaccio de sériole, 18€**  
vinaigrette au ponzu et au sésame, cébettes glacées

**Médailon de lotte poêlé, 26€**  
beurre blanc à l'ail des ours, asperges vertes fumées

**Carré d'agneau rôti, 31€**  
crique ardéchoise, jus de cuisson au thym

**Le Saint Marcellin, 10€**  
nems croustillants, pousses d'épinard et confiture d'abricots

**Notre version du fraisier, 11€**  
crème glacée à la pistache

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.  
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.