



## **NOS SALADES ET ENTRÉES**

SALADE LAMARTINE .....	14.20 €
<i>(salade verte, lardons, œuf poché, croûtons) - (green salad, bacon bits, poached egg, croutons)</i>	
SALADE DE SAINT-MARCELLIN ET LARD FERMIER .....	13.50 €
<i>SALAD OF CHEESE SAINT-MARCELLIN AND FARM BACON</i>	
LES SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE .....	9.50 €
<i>THE SIX BURGUNDY SNAILS</i>	
LES DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE .....	16.50 €
<i>THE TWELVE BURGUNDY SNAILS</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE MIRABELLES, TOAST BRIOCHÉ .....	17.00 €
<i>HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, MIRABELLES CHUTNEY AND TOAST BRIOCHE</i>	
ŒUFS COCOTTE SAUCE GIROLLES .....	12.50 €
<i>EGGS COCOTTE WITH GIROLLES SAUCE</i>	
ŒUFS MEURETTE .....	11.50 €
<i>POACHED EGGS WITH RED WINE SAUCE</i>	
CANNELLONIS D'ESCARGOTS, CRÈME A L'AIL ET PERSIL.....	15.50 €
<i>CANNELLONIS OF SNAILS WITH GARLIC CREAM AND PARSLEY</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE LAMARTINE .....	12.50 €
<i>LAMARTINE CRUST MEAT PASTE</i>	

## **NOS VIANDES ET GRILLADES**

ANDOUILLETTE A LA FICELLE GRILLÉE (BRAILLON), FRITES MAISON, SALADE .....	18.90 €
<i>GRILLED ANDOUILLETTE, HOMEMADE CHIPS AND SALAD</i>	
ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE AUX HERBES DU JARDIN, FRITES MAISON, SALADE ...	19.00 €
<i>GRILLED TAB BEEF WITH HOMEMADE CHIPS, GARDEN HERB SAUCE AND SALAD</i>	
TARTARE DE BŒUF, FRITES MAISON, SALADE .....	18.80 €
<i>BEEF TARTAR, HOMEMADE CHIPS, SALAD</i>	
FILET DE BŒUF AU POIVRE DE MADAGASCAR .....	33.00 €
<i>BEEF FILET WITH MADAGASCAR PEPPER</i>	
FOIE DE VEAU EN PERSILLADE, PUREE DE POMMES DE TERRE .....	24.00 €
<i>VEAL LIVER IN PARSILLADE, MASHED POTATOES</i>	

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET FRAIS, VIANDE BOVINE RACE (CHAROLAISE – MONTBELIARD)**  
*ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE AND FRESH. BOVINE BREED MEAT (CHAROLAIS - MONTBELIARD)*



## **NOTRE BURGER MAISON**

BURGER DE BOEUF (environ 180g), FRITES MAISON ..... 18.50 €  
(salade, bacon, cheddar, oignons rouges)  
*BEEF BURGER (about 180g), HOMEMADE CHIPS (salad, bacon, cheddar, red onions)*

## **NOS PLATS**

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE, SERVIE EN COCOTTE ..... 17.00 €  
*CALF'S HEAD, GRIBICHE SAUCE, SERVED IN COCOTTE*

VOLAILLE A LA CRÈME, RIZ BRESSAN (SUPPLÉMENT MORILLES 8.00€) ..... 25.00 €  
*CREAM POULTRY, RICE (morel supplement 8.00€)*

CUISSES DE GRENOUILLES, GARNITURE AU CHOIX ..... 35.00 €  
*FROG LEGS*

POKE BOWL DE THON MARINÉ ET BŒUF EN POT AU FEU ..... 23.50 €  
*POKE BOWL OF MARINATED TUNA AND BEEF IN POT AU FEU*

RIS DE VEAU, PANURE AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS SIMPLE ..... 27.00 €  
*VEAL SWEETBREADS, HERB BREADCRUMBS, MASHED POTATOES, SIMPLE JUICE*

BŒUF BOURGUIGNON SERVI EN COCOTTE ..... 19.50 €  
*BEEF BOURGUIGNON SERVED IN COCOTTE*

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ..... 16.00 €  
*VEGETARIAN PLATE*

CHOUCROÛTE D'ALSACE GARNIE ..... 23.50 €  
*SAUERKRAUT FROM ALSACE*

VOL-AU-VENT DE SOT-L'Y-LAISSE, QUENELLE DE VOLAILLE, SAUCE POULETTE ..... 18.00 €  
*SOT-L'Y-LAISSE VOL AU VENT, POULTRY QUENELLE, SAUCE POULETTE*

## **NOS POISSONS**

SOLE MEUNIÈRE, RIZ ..... 37.00 €  
*SOLE MEUNIERE, RICE*

CÔTELETTES DE LOTTE, SAUCE HOMARDINE, RIZ ET LEGUMES ..... 24.00 €  
*MONKFISH CHOPS, RICE AND VEGETABLES, LOBSTER SAUCE*

MOULES MARINIÈRES OU POULETTES, FRITES MAISON ..... 16.50 €  
*MUSSELS MARINIERES OR POULETTES, HOMEMADE CHIPS*

le Lamartine

## Nos Menus Formules

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

LUNCH ONLY, MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

<b>PLAT DU JOUR</b> – SUPPLÉMENT BAVETTE D'ALOYAU 3.00 € <i>Today's Dish - Supplément Beef 3,00 €</i>	<b>11.00 €</b>
--	----------------

<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR</b> – SUPPLÉMENT BAVETTE D'ALOYAU 3.00 € <i>Starter + Today's Dish - Supplement Beef 3,00 €</i>	<b>13.20 €</b>
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT</b> (coupe 2 boules ou dessert du jour) <i>Today's Dish + Dessert</i> (ice cream 2 scoops or dessert of the day)	<b>13.20 €</b>

### FORMULE DÉJEUNER

**16,50 €**

(17,00 € avec Café, with Coffee)

ENTRÉE DU JOUR - *TODAY'S STARTER*

ou

TROIS HUITRES – *THREE OYSTERS*

∞

PLAT DU JOUR

*TODAY'S DISH*

ou

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE,  
SAUCE AUX HERBES DU JARDIN,  
FRITES MAISON, SALADE

(Supplément 3.00 €)

*GRILLED BEEF WITH HOMEMADE CHIPS,*

*GARDEN HERB SAUCE AND SALAD*

(Extra charge 3.00 €)

∞

COUPE GLACÉE 2 BOULES

*ICE CREAM 2 SCOOPS*

ou

DESSERT DU JOUR

*DESSERT OF THE DAY*



### FORMULE DU MARCHÉ

(Seulement le samedi midi, Lunch only saturday)

**17.00 €**

ENTRECÔTE, FRITES MAISON ET SALADE  
*BEEF ENTRECOTE, HOMEMADE CHIPS AND SALAD*

∞

COUPE GLACÉE 2 BOULES

*ICE CREAM 2 SCOOPS*

ou

DESSERT DU JOUR

*DESSERT*

∞

CAFÉ

*Coffee*

### MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU - 12,00 € (- 12 ans, less than 12 years)

NUGGETS DE POULET - *CHICKEN NUGGETS*

ou

POISSON DU JOUR - *FISH OF THE DAY*

(avec frites maison ou légumes - *with homemade chips or vegetables*)

∞

GLACE 1 BOULE - *ICE CREAM 1 SCOOP*

# Nos Menus

## MENU LAMARTINE

24,80 €

ŒUFS MEURETTE

*POACHED EGGS WITH RED WINE SAUCE*

ou

SALADE LAMARTINE

*(salade verte, lardons, œuf poché, croûtons)  
(green salad, bacon bits, poached egg, croutons)*

∞

VOL-AU-VENT DE SOT-L'Y-LAISSE,  
QUENELLE DE VOLAILLE, SAUCE POULETTE  
*VOL AU VENT, POULTRY QUENELLE, SAUCE POULETTE*

ou

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE,  
SERVIE EN COCOTTE

*CALF'S HEAD, GRIBICHE SAUCE, SERVED IN COCOTTE*

∞

FROMAGE BLANC A LA CRÈME

*CREAM CHEESE*

ou

COUPE GLACÉE 2 OU 3 BOULES (Parfums au choix)

*ICE CREAM 2 OR 3 SCOOPS (flavour of your choice)*

ou

DESSERT DU JOUR

*DESSERT OF THE DAY*

ou

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE

*VANILLA CREAM BRULEE*

ou

GÂTEAU AU CHOCOLAT

*(BOULE DE GLACE VANILLE)*

*CHOCOLATE CAKE (VANILLA ICE CREAM)*



## MENU DÉGUSTATION

32.90 €

SALADE DE SAINT-MARCELLIN ET LARD FERMIER  
*SALAD OF CHEESE SAINT-MARCELLIN AND FARM BACON*

ou

CANNELONIS D'ESCARGOTS,

CRÈME A L'AIL ET PERSIL

*CANNELONIS OF SNAILS*

*WITH GARLIC CREAM AND PARSLEY*

∞

POKE BOWL DE THON MARINÉ ET BŒUF EN POT AU FEU

*POKE BOWL OF MARINETED TUNA AND BEEF IN POT AU FEU*

ou

VOLAILLE A LA CRÈME, AUX GIROLLES

ET RIZ BRESSAN

*POULTRY WITH CREAM, CHANTERELLES AND RICE*

∞

PETIT CHÈVRE SEC DE LA REGION

*LITTLE DRY GOAT CHEESE FROM THE REGION*

ou

FROMAGE BLANC A LA CRÈME

*WHITE CREAM CHEESE*

ou

DESSERT AU CHOIX (à la carte)

*CHOICE OF DESSERT (see « Les Sucrieries du Lamartine »)*

## MENU DES DELICES

43.50 €

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE MIRABELLES, TOAST BRIOCHÉS  
*HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, MIRABELLES CHUTNEY, TOASTS BRIOCHES*

ou

LES DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE

*THE TWELVE BURGUNDY SNAILS*

∞

RIS DE VEAU, PANURE AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS SIMPLE

*VEAL SWEETBREADS, HERB BREADCRUMBS, MASHED POTATOES, SIMPLE JUICE*

ou

CÔTELETTES DE LOTTE, SAUCE HOMARDINE, RIZ ET LEGUMES

*MONKFISH CHOPS, RICE AND VEGETABLES, LOBSTER SAUCE*

∞

FROMAGE - CHEESE

∞

DESSERTS AU CHOIX (à la carte)

*CHOICE OF DESSERT (see « Les Sucrieries du Lamartine »)*

# Les Sucreries du Lamartine

## NOS GLACES - OUR ICE CREAM

### LES CLASSIQUES

<b>BANANA SPLIT</b> .....	7.00 €
(Chocolat et ses morceaux, vanille intense, cœur de fraise, banane fruit, sauce chocolat et crème fouettée) <i>(chocolate and its pieces, intense vanilla, strawberry, banana fruit, chocolate sauce and whipped cream)</i>	
<b>POIRE BELLE HÉLÈNE</b> .....	7.00 €
(Vanille intense, poire fruit, sauce chocolat et crème fouettée) <i>(Intense vanilla, fruit pear, chocolate sauce and whipped cream)</i>	
<b>PÊCHE MELBA</b> .....	7.00 €
(Vanille intense, pêche fruit, sauce fruits rouges et crème fouettée) <i>(Intense vanilla, fruit peach, red fruits sauce and whipped cream)</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	6.50 €
(Chocolat et ses morceaux, vanille intense, sauce chocolat et crème fouettée) <i>(Chocolate and its pieces, intense vanilla, chocolate sauce and whipped cream)</i>	
<b>CAFE LIÉGEOIS</b> .....	6.50 €
(Café pur arabica, vanille intense, sauce café et crème fouettée) <i>(Pure arabica coffee, intense vanilla, coffee sauce and whipped cream)</i>	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	6.50 €
(Vanille intense, sauce chocolat et crème fouettée) <i>(Intense vanilla, chocolate sauce and whipped cream)</i>	

### COMPOSEZ VOTRE COUPE ..... COMPOSE YOUR ICE CREAM CUP .....

COUPE 1 BOULE - 1 SCOOP.....	2.80 €
COUPE 2 BOULES – 2 SCOOPS .....	3.50 €
COUPE 3 BOULES – 3 SCOOPS .....	4.80 €
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE - WHIPPED CREAM SUPPLEMENT .....	1.70 €
SUPPLÉMENT SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT .....	1.20 €
SUPPLÉMENT ALCOOL - ALCOHOL SUPPLEMENT .....	2.00 €

### NOS PARFUMS - OURS FLAVORS

VANILLE INTENSE DE MADAGASCAR - CAMEL AU BEURRE SALÉ  
CHOCOLAT ET SES MORCEAUX - CAFE PUR ARABICA  
RHUM-RAISINS MACERÉS - MENTHE FRAICHEUR CHOCOLAT - NOIX DE COCO  
DOUCEUR DE FRAMBOISE - CITRON FONDANT – CITRON VERT  
CASSIS INTENSE - FRAISE INTENSE - CERISE DU VERGER - PÊCHE DU VERGER

# le Lamartine

## LES FRUITÉES - FRUITY ICE CREAM SUNDAES

<b>COUPE LAMARTINE</b> .....	7.70 €
(Menthe fraîcheur chocolat, chocolat et ses morceaux, Get 27 et crème fouettée) (Fresh chocolate mint, chocolate and its pieces, Get 27 and whipped cream)	
<b>COLONEL</b> .....	7.70 €
(Citron fondant et vodka) (Fondant lemon and vodka)	
<b>BOURGUIGNONNE</b> .....	7.70 €
(Cassis intense, vanille intense et crème de cassis) (Intense blackcurrant, intense vanilla and cassis liquor)	
<b>L'IRLANDAISE</b> .....	7.70 €
(Caramel beurre salée, café pur arabica, chocolat et ses morceaux, crème de whisky) (Salted butter caramel, pure arabica coffee, chocolate and its pieces, whiskey cream)	

## LES GOURMANDES - GOURMET ICE CREAM SUNDAES

<b>L'AMÉRICAIN</b> .....	7.00 €
(Caramel beurre salé, vanille intense, sauce caramel et crème fouettée) (Salted butter caramel, intense vanilla, caramel sauce and whipped cream)	
<b>TUTTI FRUTTI</b> .....	7.00 €
(Cerise du verger, fraise intense, pêche du verger, coulis de fruits rouges et crème fouettée) (Cherry, intense strawberry, peach, red fruits coulis and whipped cream)	

## NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

DESSERT DU JOUR - <i>DESSERT OF THE DAY</i> .....	6.50 €
CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE - <i>VANILLA CREAM BRULEE</i> .....	6.90 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT (Glace vanille) - <i>CHOCOLATE CAKE (Vanilla ice cream)</i> .....	7.20 €
PROFITEROLES A LA VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD MAISON .....	7.50 €
<i>VANILLA PROFITEROLES AND HOMEMADE HOT CHOCOLATE</i>	
MERINGUE GLACÉE – <b>Hors Menus</b> - <i>ICE MERINGUE</i> - <b>Off Menus</b> .....	8.50 €
DÉLICE DU LAMARTINE – <b>Hors Menus</b> .....	9.50 €
<i>MERINGUE CAKE, CRUSHED ALMONDS, BUTTER CREAM – Off Menus</i>	
DAME LAMARTINE (Café ou Thé Gourmand) – <b>Hors Menus</b> .....	9.00 €
<i>GOURMET COFFEE OR TEA – Off Menus</i>	

## NOS FROMAGES - OUR CHEESES

FROMAGE BLANC (Crème ou Coulis) - <i>WHITE CHEESE (Cream or Coulis)</i> .....	4.80 €
PETIT CHÈVRE SEC DE LA RÉGION - <i>LITTLE DRY GOAT CHEESE FROM THE REGION</i> .....	5.50 €
ASSIETTE DE FROMAGES - <i>CHEESE PLATE</i> .....	7.00 €