



12 CHEMIN DES MOULINS  
69510 MESSIMY

04.78.45.05.03  
contact@lepetitmeunier.com  
Lepetitmeunier.com

## Dossier pour vos repas de groupe :

*Nous restons à votre entière disposition pour que petits et grands passent un agréable moment dans notre établissement.*

*Plat traditionnel ou cuisine nouvelle : notre carte gastronomique, nos produits de saison et notre riche carte de vins sauront satisfaire les papilles les plus exigeantes !*

*Anniversaires, réunions de famille ou encore fiançailles, nous nous occupons de tout !*

*N'hésitez pas à nous contacter pour effectuer une réservation*

## Sommaire :

- *Menu de la carte printemps/été 2023, pages 2 à 6*
- *Menu spéciaux à partir de 15 personnes, pages 7 à 12*
- *Particularités et conditions générales, pages 15*

# Le Menu Prestige

*Mille feuilles de foie gras et langue de boeuf relevé au poivre des gorilles, glaçage aux herbes*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Gambas « XXL », rôtie au gingembre, spaghettis de légumes*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Pause glacée au champagne*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Filet de bœuf, riz thaï au cumin, poireau grillé et sauce vierge aux fruits de la passion*

*Ou*

*Suprême et cuisse de pigeon aux baies verveine, gaufre de patate douce et artichaut en barigoule*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix (à choisir en début de repas)*

*59,00 ou 62,00€ Ttc avec le fromage*

# Le Menu des Délices

*Carpaccio de poulpe, condiment aux agrumes et nid de légumes aux oeufs de cailles*

*Ou*

*Mille feuilles de foie gras et langue de boeuf relevé au poivre des gorilles, glaçage aux herbes*

*Ou*

*Rillettes de tourteau, écrasé d'avocat, coulis de cresson et oeufs de truite*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Mi-cuit de thon au balsamique vanillé, tatin de tomate cerise et courgette*

*Ou*

*Suprême et cuisse de pigeon aux baies verveine, gaufre de patate douce  
et artichaut en barigoule*

*Ou*

*Souris d'agneau braisée « 12 heures » au thym et romarin,  
fine ratatouille et pommes grenailles*

*Ou*

*Filet de bar, riz thaï au cumin, poireau grillé et sauce vierge aux fruits de la passion*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix (à choisir en début de repas)*

*49,00 ou 52,00€ Ttc avec le fromage*

# Le Menu des Saveurs

*Croquette de poulet rôti, purée de vitelotte et jus réduit*

*Ou*

*Cercle de Gaspacho de petits pois, tartare de tomate coeur de boeuf et burrata crémeuse*

*Ou*

*Sardine « papillon » aux aromates, tarama de sardine et pain croustillant*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Joue de boeuf braisée à la bière « la Triple de Rontalon », frites de polenta*

*Ou*

*Nouilles sautées aux légumes de printemps, espuma au curry vert et tuile de pois chiche*

*Ou*

*Encornet farci, ricotta et chou rouge, risotto de perles au curcuma*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix ( à choisir en début de repas)*

*39,00 ou 42,00€ Ttc avec le fromage*

# Le Menu Enfant

*Croquette de poulet rôti, purée de vitelotte et jus réduit*

*Ou*

*Rillettes de tourteau, écrasé d'avocat*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Pavé de boeuf grillé, pommes grenailles*

*Ou*

*Filet de bar, riz thaï au cumin*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromage blanc*

*ou*

*Dessert au choix ( à choisir en début de repas)*

*20,00€ Ttc*

## Les Fromages

# Fromages selon la saison et le marché

6,00€

## Les Desserts

# Millefeuilles choco-framboise, sorbet framboise/vinaigre balsamique

# Chou chou cacahuètes, coeur coulant mangue/citron vert, glace cacahuète caramel  
beurre salé

# Tartelette praliné/popcorn, ganache au chocolat au lait et popcorn caramélisé

# Fruits frais, crèmeux à la vanille de Bali, crumble de muesli et sorbet mangue

# Sphère de chocolat à l'ananas, sorbet ananas et sauce caramel tiède au beurre salé

Nos desserts sont réalisés par nos soins 9,00€

## Les Glaces

# Coupe Colonel, sorbet citron et vodka

# Coupe Ardéchoise, glace marron, vanille et crème de marron

# Café Liégeois

# Assiette de sorbets et glaces maison (5 parfums suivant le marché)

Nos glaces sont de fabrication artisanale 8,00€

# Le Menu Sensation

(uniquement le midi en semaine)

*Kir maison ou jus de fruits servi avec ses amuses bouches*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Sablé au parmesan, écrasée d'avocat et légumes confits*

*Ou*

*Wok de lapin et légumes, nouilles de riz*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Filets de maquereaux grillés, ragout de petits pois et carottes*

*Ou*

*Jarret de veau en compotée façon burger*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fruits frais, crémeux à la vanille de Bali, crumble de muesli et sorbet ananas*

*Ou*

*Sphère de chocolat à l'ananas, sorbet mangue et sauce caramel tiède au beurre salé*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Vin blanc Viognier, Vin rouge Côtes Du Rhône ou Vin rosé d'Ardèche*

*Une boisson chaude (café, thé ou infusion)*

35,00€ Ttc

# Le Menu Plaisir

*Kir ou jus de fruits servi avec ses 3 amuses bouches*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Gravalex de truite de mer, crémeux d'avocat*

*Ou*

*Oeuf parfait, écrasé de panais, émulsion de pomme de terre au curry fumé*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Magret de canard en marinade orientale, crème brûlée de foie gras, frites de polenta*

*Ou*

*Filet de dorade sébaste rôti aux écorces d'agrumes,  
sauce Hollandaise et riz pilaf aux légumes*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix dans la carte page 6*

*Ou*

*Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande*

*Ou*

*Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Une bouteille de vin Coteaux du Lyonnais « Clos St Marc »*

*rouge ou blanc pour trois personnes*

*Une boisson chaude (café, thé ou infusion)*

45,00€ Ttc



# Le Menu Passion

*Kir ou Cocktail maison ou jus de fruits servi avec ses 3 amuses bouches*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*« Cannelloni » de rillettes de saumon, vinaigrette à la mangue*

*Ou*

*Pressé de foie gras et cuisse de canard confite, jus de veau corsé*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Le poulpe grillé, pâtes à l'encre de seiche et légumes marinés*

*Ou*

*Carré d'agneau rôti aux herbes, jus à l'ail, écrasé de pomme de terre vitelotte*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix dans la carte page 6*

*Ou*

*Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande*

*Ou*

*Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Une bouteille de vin pour trois personnes*

*Blanc : AOC Viognier ou AOC Macon-Village*

*Rouge : AOC Graves ou AOP Côtes Du Rhône*

*Une boisson chaude (café, thé ou infusion)*

50,00€ Ttc

# Le Menu Gourmet

*Kir ou Cocktail maison ou jus de fruits servi avec ses 3 amuses bouches*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Tartare de dorade, citron vert et gingembre, pomme granny smith*

*Ou*

*Pressé de foie gras et cuisse de canard confite, jus de veau corsé*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Pause glacée au champagne*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Demi-Homard, risotto de céleri et spaghettis de légumes*

*Ou*

*Tournedos de boeuf farci au foie gras, jus relevé, pommes grenailles et légumes d'été*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Fromages (voir suggestion du moment)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Dessert au choix dans la carte page 6*

*Ou*

*Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande*

*Ou*

*Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Une bouteille de vin pour trois personnes*

*Blanc : AOC St Véran ou AOP Sancerre Blanc*

*Rouge : AOP St Joseph ou AOP Pinot Noir*

*Une boisson chaude (café, thé ou infusion)*

62,00€ Ttc

# Menu cocktail + repas n° 1

Cocktail (à choisir ensemble), kir maison et jus de fruits (3 verres par personne)

Buffet servi debout (10 pièces par personnes)

Les amuses bouches sont composés de verrines, toast, brochettes variées et de saison chauds et froids, animation Brasero au feu de bois devant vous (sur terrasse uniquement)

Plat chaud servi assis (1 choix pour toute la table)

Magret de canard en marinade orientale, crème brûlée de foie gras et polenta crémeuse

Ou

Poitrine de cochon confite au piment d'Espelette, pommes de terres grenailles

Ou

Roulé de poulet pané, farci au fromage frais et épinards, carottes à l'ail

Ou

Noix de joue de boeuf braisée, jus au vin rouge, purée de haricots coco

Ou

Dos de cabillaud rôti aux épices douces, crème à l'ail et riz pilaf aux légumes

Fromages

Fromages (voir suggestion du moment)

Dessert

Dessert au choix dans la carte page 6

Ou

Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande

Ou

Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Une bouteille de vin pour trois personnes (à définir ensemble)

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

55,00€ Ttc

# Menu cocktail + repas n° 2

Cocktail (à choisir ensemble), kir maison et jus de fruits (3 verres par personne)

Buffet servi debout (15 pièces par personnes)

Les amuses bouches sont composés de verrines, toast, brochettes variées et de saison chauds et froids,  
animation Brasero au feu de bois devant vous (sur terrasse uniquement)

Mise en bouche servi assis (1 choix pour toute la table)

Cannelloni de saumon, vinaigrette à la mangue

Ou

Milles feuilles de foie gras, mangue et pain d'épices

Plat chaud servi assis (1 choix pour toute la table)

Tournedos de canard en marinade orientale, crème brûlée de foie gras et polenta crémeuse

Ou

Filet de boeuf en côûte, jus au poivre zébré de Madagascar, écrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de bar en écaille de pommes de terre, crème de whisky et risotto de riz vénéré

Ou

Carré de veau en rôtisserie douce, jus à l'ail et écrasé de pomme de terre vitelotte

Ou

Pot au feu de la mer aux légumes oubliés (lotte, saumon, langoustine), pommes vapeurs safranées

Fromages (voir suggestion du moment)

Dessert

Dessert au choix dans la carte page 6

Ou

Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande

Ou

Number cake, wedding cake ou pièce montée (sous conditions)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Une bouteille de vin pour trois personnes (à définir ensemble)

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

65,00€ Ttc

## Particularités :

- *Vous pouvez apporter votre champagne, il sera servi uniquement en fin de repas et un droit de bouchon de 10€/bouteille vous sera appliqué*
- *Un plan de table peut être réalisé par vos soins*
- *Il est possible d'apporter la décoration de table de votre choix (Fleur, bougie, . . .)*

## Condition générales :

- *Nos salles peuvent accueillir jusqu' à 35 personnes en repas et 45 personnes en cocktail*
- *La privatisation du restaurant est possible (sous conditions)*
- *Notre établissement ferme ses portes à 1h maximum pour un souci de voisinage et de la loi en vigueur*