

Apéritifs

Ricard - 4cl	4.00€
Pastis - 4cl	4.00€
Kir - 12cl	7.00€
Kir Royal - 12cl	15.00€
Martini - 6cl	6.00€
Porto - 6cl	6.00€

Vins & Champagnes au verre

BLANCS

12cl

2018	Apremont, «Anno domini» Blard & Fils	7.00€
2020	Coteaux du Giennois «Coulée des Moulins» Florian Roblin	7.00€
2018	IGP Marsanne Louis Chèze	6.50€
2020	Côtes-de-Gascogne, «Saint Luc», XVIII	6.50€

ROUGES

2017	IGP Collines Rhodaniennes, «Shyravissante» Louis Chèze	6.50€
2020	Pic Saint Loup «Emotion» Domaine Les Déesses Muettes	8.50€
2018	Saumur Champigny, Domaine des Roches neuves	8.50€

ROSÉS

2021	Côtes-de-Provence, «Rosé Or» Château de Minuty	10.00€
2021	IGP Var, Mademoiselle Clara	5.50€

CHAMPAGNES

Brut «Cordon Rouge» G.H.Mumm	15.00€
Blanc de noir tradition, Remy Massin	12.00€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4.00€
Fuze tea	25cl	4.00€
Schweppes agrumes	25cl	4.00€
Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Jus abricot, orange, pomme ou tomate		4.00€

BOISSONS MAISON

Limonade	25cl	3.20€
Soda Alpin	25cl	3.20€
Soda Sauvage	25cl	3.20€

Eaux

Evian / Badoit	75cl	6.50€
Evian / Badoit	50cl	5.00€
Badoit rouge	33cl	4.00€



Entrées

Salade César E-Motion

Salade romaine, croûtons, poulet, anchois,
Copeaux de parmesan, godille

Entrée : 11.00€

Plat : 18.00€

Saumon de Norvège mariné façon gravlax

Rémoulade de pomme Granny Smith, agrumes

14.00€

Œufs façon Meurette

Lentilles vertes du Puy, lard paysan

12.00€

Escargots de Bourgogne

Beurre persillé

x6 : 10.00€ - x12 : 18.00€

Foie Gras de Canard Français mi-cuit

Chutney de poires au vin chaud, mâche, brioche curcuma orange

18.00€

Bouchée à la Reine

Poulet, champignons, ris de veau, sauce suprême

14.50€

Soupe du Moment

Selon la saisonnalité

9.00€

Plats

Burger E-Motion

Steak haché 180g, confit d'oignons, tomate, Tomme de Savoie,
Sucrine, pommes frites et mélange de jeunes pousses.

19.00€

Tartare de Bœuf Charolais « Classique »

Pommes frites et mélange de jeunes pousses.

17.50€

Encornets cuits de Peur

Curry de légumes au lait de coco, riz thaï

21.00€

Filet de Sandre à la Grenobloise

Étuvée de choux vert au lard paysan, noix de Grenoble, câpres,
Citrons et croûtons.

19.50€

Noix de Saint-Jacques Françaises poêlées au beurre demi-sel

Harenga, fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre rattes,
Beurre blanc à la bergamote.

24.00€

Foie de Veau poêlé en persillade

Pommes purée, vinaigre de Xérès.

22.00€

Suprême de Poulet fermier cuit lentement

Gratin de macaronis Maison Gobertier, sauce miroir

20.00€

Risotto Carnaroli safrané aux petits légumes

Noisettes, émulsion d'amande douce

18.00€



Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.

N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Fromages & Desserts

Faisselle, coulis de fruits	8.50€
Assiette de fromages Pierre Gay MOF 2011	9.50€
Salade de fruits	8.50€
Pavlova aux fruits exotiques	9.50€
Mont Blanc	9.50€
Moelleux au chocolat Valrhona	10.50€
Café gourmand	12.00€

Boissons chaudes

Expresso / Noisette / Ristretto	2.50€
Thé / Infusion / Double expresso	4.00€
Cappuccino / Latte	4.00€
Chocolat chaud	5.00€

Digestifs

	4cl
Liqueurs	
Génépi 40°	8.00€
Chartreuse Verte 55°	9.00€
Chartreuse Jaune 40°	9.00€
Chartreuse Jaune MOF	12.00€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	12.00€
Liqueur du 9è Centenaire	12.00€
Get 27	8.00€
Get 31	8.00€
Baileys	8.00€
Limoncello	8.00€
Eaux de vie : poire, prune, mirabelle, framboise	9.00€
Amaretto	8.00€

Provenance : Saumon de Norvège, Encornets France, Sandre UE, Saint-Jacques France, Poulet France, Veau UE, Canard France, Boeuf France.

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.
N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.*



*Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.
N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.*

Formule déjeuner

Midi sauf week-end et jours fériés

Entrée du jour	9.00€
Plat du jour	15.00€
Dessert du jour	7.00€

Menu enfant (-10ans)

Entrées, plats, desserts de la carte
Tarif : 50% du prix.

*Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche
d'amour et d'amitié !*

E-Motion Concept :

Restaurant la Table
Parc de 8 Simulateurs auto
Le Bistrot de La Place des Lices
Le Rooftop « Le Portofino »
Séminaires & Évènements privés

Réservation sur notre site internet : emotion-concept.fr

MAISON GOBERTIER

BLEU 1801



*Un établissement de Maison Gobertier.
www.maison-gobertier.fr*

