

# Chez Jostel

RESTAURANT/COMPTOIR  
BORD DE SAONE

## Notre Carte

### A Partager (Ou non .....)

<b>Croquetas de jambon truffé</b>	2 pers. <b>9 €</b>	4 pers. <b>18 €</b>
<b>Accras de morue, mayonnaise méditerranéenne</b>	2 pers. <b>9 €</b>	4 pers. <b>18 €</b>
<b>Hakien à la Mauricienne,</b>	2 pers. <b>12 €</b>	4 pers. <b>22 €</b>
<i>Poulet, feuilles de riz, légumes, vermicelle de riz, sauce thaï pimentée</i>		
<b>Planche de charcuterie</b>	3 pers. <b>16 €</b>	5 pers. <b>24 €</b>
<b>Frites maison au reblochon</b>		<b>12 €</b>

### Entrées

<b>Œufs en meurette,</b>	<b>9 €</b>
<i>Œuf parfait, lard paysan, croutons et sauce beaujolaise</i>	
<b>Magret de canard en deux façons, condiments poires et figues rôties</b>	<b>12 €</b>
<b>Feuilleté d'escargots de Bourgogne, en beurre d'ail persillé</b>	<b>10 €</b>
<b>Crèmeux d'épinard, mezzaluna ricotta et gravlax de truite saumonée</b>	<b>11 €</b>
<b>Salade « Jostel » Normande</b>	petite : <b>12 €</b> grande : <b>20 €</b>
<i>Aumônière de camembert, crème, pommes et lard paysan</i>	

## Plats

<b>Poêlée de Grenouilles persillées, pommes de terre grenaille</b>	<b>29 €</b>
<b>Sélection du boucher</b> (250 gr), sauce au choix, frites, salade	<b>29 €</b>
<b>Filet de bar rôti</b> , beurre blanc et huile végétale, Patate douce rôtie au thym	<b>27 €</b>
<b>Croustillant de paleron de bœuf confit</b> , jus corsé, Écrasé de pommes de terre et beurre noisette	<b>24 €</b>
<b>Magret de canard</b> , sauce poivre malabar, gratin Dauphinois	<b>28 €</b>
<b>Noix de Saint Jacques</b> , sauce homardine et risotto	<b>29 €</b>
<b>Poitrine de cochon paysan farcie aux champignons et gratin dauphinois</b>	<b>26 €</b>
<b>Poulpe fleur</b> , salsa criolla, pommes de terre persillées et petits légumes	<b>32 €</b>
<b>Burger du chef</b> , steak haché façon bouchère, reblochon, Crique de pommes de terre et lard	<b>21 €</b>
<b>Menu enfant</b>	<b>12 €</b>

## Fromages

<b>Fromage blanc</b> , Le Gone, fromagerie Neuvilleoise	<b>5 €</b>
<b>Assiette de trois fromages</b> du moment	<b>8 €</b>
<b>Saint Marcellin</b> , Le Gone, fromagerie Neuvilleoise	demi : <b>5 €</b> entier : <b>9 €</b>

## Desserts

<b>Tarte aux noix et glace vanille</b>	<b>8.5 €</b>
<b>Moelleux au chocolat insert « Kinder bueno »</b>	<b>8.5 €</b>
<b>Profiteroles coulis au chocolat noir et glace vanille</b>	<b>8.5 €</b>
<b>Financier à la pistache, sorbet fruits rouges</b>	<b>8.5 €</b>
<b>Gaufre (chocolat, caramel ou crème de marron)</b>	<b>8.5 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>9.5 €</b>
<b>Café gourmand Espresso Martini</b> By Bacardi	<b>14 €</b>
<b>Glaces artisanales 2 parfums</b>	<b>6 €</b>
<i>(Vanille, chocolat, citron, fruits rouges, café, rhum raisin, caramel)</i>	