



**Terra Dorée**  
cuisine sincère & vins vivants

# La Carte

Mai 2026

# LA CARTE DE SAISON

servie uniquement au dîner en semaine  
et au déjeuner et au dîner les week-ends

## LES ENTRÉES

LA VOLAILLE ET LE FOIE GRAS | 15 €  
en pâté croûte, pickles, salade mélangée

LA COURGETTE | 10 €  
cuite en basse température, siphon chèvre,  
miel et basilic, noisettes torréfiées

L'ASPERGE BLANCHE | 12 €  
émulsion crémeuse au maïs, pignons de pin

## LES PLATS

LA CÔTE DE COCHON | 24 €  
du Cantal, jus canaille

L'OMBLE CHEVALIER | 22 €  
d'eau douce, marinade aux agrumes et huile d'olive

LA VOLAILLE FERMIÈRE | 20 €  
en mi-cuit servie froide, mayonnaise cornichon sarriette

# LES GARNITURES

au choix pour chaque plat

LE PETIT ÉPEAUTRE  
à l'huile d'olive

LA PURÉE  
de pomme de terre au beurre de baratte

LES LÉGUMES  
de saison rôtis

LES PLANCHES  
à partager (ou non...)

LA CANAILLE | 24 €  
jambon sec 30 mois d'affinage,  
jambon blanc artisanal, coppa française

L'AFFINÉE | 22 €  
sélection de fromages d'ici et d'ailleurs,  
noisettes torréfiées

LE MENU DU MARCHÉ  
servi uniquement le midi en semaine  
hors jours fériés

PLAT DU JOUR | 16 €

ENTRÉE/PLAT  
OU PLAT/DESSERT | 20 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT | 24 €

## LES FROMAGES

LE FROMAGE BLANC | 5 €

en faisselle, crème épaisse ou confiture de fraise de Lulu

LES FROMAGES AFFINÉS | 8 €

d'ici et d'ailleurs, noisettes torréfiées

## LES DESSERTS

LA MOUSSE AU CHOCOLAT | 8 €

grué de cacao, fleur de sel, huile d'olive

LA SALADE DE FRUITS | 8 €

sirop au rhum et à la menthe

LA CRÈME BRÛLÉE | 8 €

à la vanille

## POUR LES BAMBINS

portion adaptée jusqu'à 10 ans

PLAT ET DESSERT AU CHOIX  
À LA CARTE | 20 €

# NOS PARTENAIRES LOCAUX

MAISON DEBOURG

FRUITS ET LÉGUMES | SAINT-FORGEUX (69)

MAISON JA

VOLAILLE, PORC, BŒUF | SAINT BALDOPH (73)

MAISON BRAILLON

ANDOUILLETTE | ANSE (69)

LA FERME DES CLOCHETTES

ŒUFS PLEIN AIR | VILLE-SUR-JARNIOUX (69)

AMALFI

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES | LA TOUR-DE-SALVAGNY (69)

LA CLOCHE À FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS | AMPLEPUIS (69)

MAISON CHAZELLE

FROMAGES DE CHÈVRE | VIOLAY (42)

BOULANGERIE LA MIE JOYEUSE

PAIN AU LEVAIN NATUREL | LACENAS (69)

BRASSERIE L'AFFOLEUSE ☼

BIÈRE BIO CULTIVÉE ET BRASSÉE | DENICÉ (69)

COLMAGRO

LIQUEURS ARTISANALES | LACENAS (69)

MAT & ELO ☼

BOISSONS NATURELLES | COLOMBIER LE JEUNE (07)

EL CAMINO BY NOMAD CAFE

CAFÉ DU BRÉSIL | VAL D'OINGT (69)

# Terra Dorée

RESTAURANT | BAR À VINS  
CHAMBRES D'HÔTES | ÉVÉNEMENTS

## BAR DU MATIN

10h | 12h en semaine  
9h | 12h le week-end

## DÉJEUNER

12h | 13h30\*

## BAR À VINS & DÎNER

18h | 20h30\*

Prix nets TTC, service compris | Viandes françaises  
Carte des allergènes disponible sur demande

\*Horaire de prise de commande

TERRA DORÉE

7 route de Theizé | 69640 VILLE-SUR-JARNIOUX  
par Manon DEBOURG & Matthias BROYER