Commande

COMMANDE DE NOËL - Jusqu'au 18 décembre
RETRAIT - Jeudi 24 décembre entre entre 11h et 15h30
pour Noël

COMMANDE DU RÉVEILLON 31/12 - Jusqu'au 23 décembre
RETRAIT - Jeudi 31 décembre entre 11h et 15h30
pour le réveillon

CONTACT : Madame LEPINE
04 74 69 33 92 • contact@restaurantemilejob.com



Tous les tarifs sont T.T.C
- Moyen de paiement : CB - Amex - Espèce
- Emballages recyclables fournis
- Liste allergènes sur demande

12 rue du Pont, 01090 Montmerle-sur-Saône
www.restaurantemilejob.com
04 74 69 33 92 • Restaurant Emile Job • Restaurant_Emile_Job

Les Toques Blanches Lyonnaises · Maître Restaurateur · Saveurs de l'Ain

Emile Job
RESTAURANT

VOS REPAS DE FÊTES,



Entrées Festives

(tarif à la portion)

- Escargots de Bourgogne en coquille (la douzaine) ..... 14.00 €
- Terrine maison de volaille et champignons des bois ..... 10.50 €
- Gravlax de saumon cru à l'aneth ..... 11.50 €
- Crème de moules de Bouchot aux épices safranées et aneth ..... 14.90 €
- Lobe de Foie gras de canard cuit basse température (entre 450 et 550 g) ..... 105.00 € le kilo
- Carpaccio de Saint-Jacques, gel de bergamote et poivre de timut ..... 16.50 €
- Escalopes de foie gras poêlé (2 escalopes), jus acidulé ..... 14.90 €

Plats Gourmands Côté mer

(tarif à la portion)

- Gratin de fruits de mer en coquille ..... 12.50 €
- Nage de Saint-Jacques aux petits légumes ..... 18.50 €
- Blanquette de lotte à l'américaine ..... 17.00 €
- Homard entier décortiqué sauce thermidor (environ 150 g) ..... 34.00 €

Plats Gourmands Côté terre

(tarif à la portion)

- Suprême de volaille de la Dombes à la crème de Bresse et morilles ..... 13.80 €
- Suprême de pintade au vin jaune et girolles ..... 13.80 €
- Civet de gibier sauce grand veneur ..... 11.50 €
- Médaillon de ris de veau, jus à la truffe ..... 21.80 €

Accompagnements

(tarif à la portion)

- Gratin de cardons à la moelle ..... 6.00 €
- Gratin dauphinois ..... 3.50 €
- Flan de potimarron ..... 3.00 €
- Crêpes Parmentier (4 pièces) ..... 4.50 €





