

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

- * Filets de maquereaux grillés sur son crémeux au basilic, agrémentés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne **9€**
- * Soupe de pois cassés avec son chorizo grillé, œuf poché et huile de noix..... **9€**
- * Filets de cailles rôtis au romarin, petits légumes du jardin 🍷 **17€**
- * Tartare de saumon aux 5 baies, vinaigrette au combawa et tuile de pavot **18€**
- * Ballotine de foie gras traditionnel, toast a la cannelle (pain maison), autour de la pomme du Pilat 🍷 **21€**
- * Saint-Jacques poêlées, crémeux de chou-fleur au piment d'Espelette 🍷 **20€**

Plats

- * La Suggestion du Chef (à midi uniquement)..... **17€**

Poisson

- * Filet de mullet, sauce yuzu à la citronnelle..... **16€**
- * Filet de truite, sauce hollandaise au curry 🍷 **18€**
- * Filet de dorade rôtie, beurre blanc à l'estragon, perle de l'Océan..... **20€**

Viande

- * Araignée de porc dans son jus corsé aux épices **15€**
- * Gîte de veau, sauce à l'orange et coriandre 🍷 **18€**
- * Filet de bœuf français, sauce au poivre du Sichuan, poêlée de champignons de Paris 🍷 **21€**
- * Magret de canard cuit sur le coffre au sel de Guérande, sauce à la passion 🍷 **23€**

Fromages

- * Le Blanc en faisselle du Forez..... **5€**
- * Fromages secs affinés et petite confiture de fruits du moment **7€**

Desserts

- * Crème brûlée traditionnelle 🍷 **6€**
- * Moelleux au chocolat à la pistache (sans gluten) 🍷 **8€**
- * Création du Chef **7€**
- * Cafï pomme poire (*Cafï mot gaga : garni, farci*) **7€**
- * Café ou Thé Gourmand **8€**
- * La composition de glaces (*Maître Artisan glacier PEDONE*) **7€**
- * Entremet menthe chocolat noir Weiss (*Chocolaterie stéphanoise depuis 1882*)..... **8€**

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande

Toutes les viandes sont d'origine française



**Une garantie de cuisine
élaborée sur place,
par une équipe
de professionnels
de la restauration,
avec des produits
bruts de qualité.**

la loco
Maître Restaurateur

🍷 Plat Signature

MENU DES PETITS GOURMETS Jusqu'à 12 ans

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

RESERVATION 04 77 38 67 54

POUR LE MIDI



Les 3 DUOS

« LOCO »

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL

Entrée du Jour

Plat du Jour

16€

« EXPRESS »

PLAT PRINCIPAL + DESSERT

(30 MINUTES)

Plat du Jour

Le Blanc en faisselle

du Forez

ou

Dessert du Jour

16€

« AFFAIRE »

PLAT & DESSERT

(SAUF SI ÉPUISE)

La Suggestion

du Chef

Le Dessert au choix

de la Carte

22€



MENU «TRAIN BLEU»

VOIE FERRÉE MARSEILLE / MIRAMAS

Filets de maquereaux grillés
sur son crémeux au basilic, agrémentés
d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

*Saint-Nicolas-de-Bourgueil - vin souple et fruité
en bouche aux arômes de fruits rouges*

ou

Soupe de pois cassés avec son chorizo grillé,
œuf poché et huile de noix

*Côte-du-Forez - agriculture bio depuis 2001,
bio-dynamique certifiée DEMETER*

* * * *

Araignée de porc dans son jus corsé aux épices

*Côte roannaise - fraîcheur en bouche
avec une belle persistance du fruit rouge écrasé*

ou

Filet de mullet, sauce yuzu à la citronnelle

*Viré-Clessé - expressif, notes fruitées et minérales,
dopées par la richesse du chardonnay*

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

la Création du chef

25€

EN SUPPLÉMENT : FROMAGES SEC AFFINÉS ET PETITE CONFITURE DE FRUITS DU MOMENT 5€

EN OPTION : NOS SUGGESTIONS POUR UN ACCORD METS & VINS, 2 VERRES 8 CL 9€

ÉPICÉ
OU PIMENTÉ ?

Le
saviez-
vous ?

On a l'habitude d'utiliser le mot
« épicé » à toutes les sauces.

On peut cuisiner épicé tout en n'ayant
aucun piquant, avec des épices douces
telles que la coriandre, le yuzu, la cannelle,
la vanille, le pavot, le curry, etc. Le terme
pimenté n'est donc pas celui qui convient.
Seules les épices dites « de feu » laissent
une saveur piquante en bouche comme
le poivre du Sichuan, le piment d'Espelette,
la moutarde et bien d'autres.

MENU

« BARBARA »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1917 DECAUVILLE

Filets de cailles rôtis au romarin,
petits légumes du jardin 🍳

*Chardonay - volume et fraîcheur.
Notes de pêche et de vanille toastée*

OU

Tartare de saumon aux 5 baies,
vinaigrette au combawa et tuile de pavot

*Bandol - GALANTIN ROSÉ 2019,
gourmand, gras et harmonieux*

* * * *

Gîte de veau, sauce à l'orange coriandre 🍳

*Saint-Joseph - nez épanoui,
bouche équilibrée et aromatique*

OU

Filet de truite, sauce hollandaise au curry 🍳

*Saint-Véran - une intensité aromatique
sur des notes de fruits exotiques*

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

OU

Fromages secs affinés
et sa petite confiture de fruits
du moment

* * * *

Les desserts de la Carte,
au choix (sauf rupture)

FROMAGE OU DESSERT **34€**

FROMAGE ET DESSERT **39€**

EN OPTION : NOS SUGGESTIONS POUR UN ACCORD METS & VINS, 2 VERRES 8 CL 9€

MENU

« VICTORY »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1897 DECAUVILLE

Ballotine de foie gras traditionnel, toast a la cannelle (pain maison),
autour de la pomme du Pilat 🍳

*Jurançon - le nez s'exprime sur des accents d'agrumes
portés par des notes de pains d'épices*

ou

Saint-Jacques poêlées,
crémeux de chou-fleur au piment d'Espelette 🍳

*Pouilly-fumé - agrume et minéral. Les vignes bénéficient
de la lumière et de la douceur climatique apportée par la Loire*

Filet de bœuf français, sauce au poivre du Sichuan,
poêlée de champignons de Paris 🍳

*Croze-Hermitage - révèle des parfums d'herbes résineuses,
de baies mélangées et des notes de cèdre*

ou

Filet de dorade rôtie,
beurre blanc à l'estragon, perle de l'Océan 🍳

*Saint-Joseph blanc - Marsanne (85%) et Roussanne (15%).
Riches arômes de fleurs et de miel*

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés et sa petite confiture
de fruits du moment

Les desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)

FROMAGE OU DESSERT **42€**

FROMAGE ET DESSERT **47€**

EN OPTION : NOS SUGGESTIONS POUR UN ACCORD METS & VINS, 2 VERRES 8 CL 9€

DIMANCHE & FÊTES

MENU « HAUT-FOREZ »

VOIE FERRÉE CRÉÉE EN 1875

Filets de maquereaux grillés sur son crémeux au basilic,
agrémentés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

*Saint-Nicolas-de-Bourgueil - vin souple et fruité
en bouche aux arômes de fruits rouges*

OU

Soupe de pois cassés avec son chorizo grillé,
œuf poché et huile de noix

*Côte-du-Forez - agriculture bio depuis 2001,
bio-dynamique certifiée DEMETER*

Araignée de porc dans son jus corsé aux épices

*Côte roannaise - fraîcheur en bouche
avec une belle persistance du fruit rouge écrasé*

OU

Filet de mulot, sauce yuzu à la citronnelle

*Viré-Clessé - expressif, notes fruitées et minérales,
dopées par la richesse du chardonnay*

Le Blanc en faisselle du Forez

OU

la Création du chef

32€

EN 2 PLATS

ENTREE + DESSERT ou PLAT + DESSERT
ou ENTREE + PLAT

26€

EN SUPPLÉMENT : FROMAGES SEC AFFINÉS
ET PETITE CONFITURE DE FRUITS 7€

EN OPTION : NOS SUGGESTIONS POUR
UN ACCORD METS & VINS, 2 VERRES 8 CL 9€

Toutes les viandes sont d'origine française



**Une garantie de cuisine
élaborée sur place,
par une équipe
de professionnels
de la restauration,
avec des produits
bruts de qualité.**

la loco
Maître Restaurateur

RESERVATION 04 77 38 67 54

DIMANCHE & FÊTES

MENU

« ATLANTIC 12 »

LA PLUS RAPIDE DE SON TEMPS 1939

Ballotine de foie gras traditionnel, toast a la cannelle
(pain maison), autour de la pomme du Pilat 🍳

*Jurançon - le nez s'exprime sur des accents d'agrumes
portés par des notes de pains d'épices*

ou

Saint-Jacques poêlées,
crèmeux de chou-fleur au piment d'Espelette 🍳

*Pouilly-fumé - agrume et minéral. Les vignes bénéficient
de la lumière et de la douceur climatique apportée par la Loire*

Filet de bœuf français, sauce au poivre du Sichuan,
poêlée de champignons de Paris 🍳

*Croze-Hermitage - révèle des parfums d'herbes résineuses,
de baies mélangées et des notes de cèdre*

ou

Filet de dorade rôtie, beurre blanc à l'estragon, perle de l'Océan 🍳

*Saint-Joseph blanc - Marsanne (85%) et de Roussanne (15%)
des arômes de fleurs et de miel*

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés et sa petite confiture
de fruits du moment

ou

Les desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)

45€

EN 2 PLATS

ENTREE + DESSERT ou PLAT + DESSERT ou ENTREE + PLAT

39€

EN SUPPLÉMENT : FROMAGES SEC AFFINÉS ET PETITE CONFITURE DE FRUITS 7€

EN OPTION : NOS SUGGESTIONS POUR UN ACCORD METS & VINS, 2 VERRES 8 CL 9€

Toutes les viandes sont d'origine française

DIMANCHE & FÊTES

CARTE DES DESSERTS

- * Crème brûlée traditionnelle 🍪
- * Moelleux au chocolat à la pistache (sans gluten) 🍪
- * Création du Chef
- * Cafi pomme poire (*Cafi mot gaga : garni, farci*)
- * Café ou Thé Gourmand
- * La composition de glaces (*Maître Artisan glacier PEDONE*)
- * Entremet menthe chocolat noir Weiss (*Chocolaterie stéphanoise depuis 1882*)

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande





MENU DES PETITS GOURMETS *Jusqu'à 12 ans*

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix



**ÉPICÉ
OU PIMENTÉ ?**

**Le
sais-tu ?**

**On a l'habitude d'utiliser
le mot « épicé » à toutes les sauces.**

On peut cuisiner épicé tout en n'ayant aucun piquant, avec des épices douces telles que la coriandre, le yuzu, la cannelle, la vanille, le pavot, le curry, etc. Le terme pimenté n'est donc pas celui qui convient.

Seules les épices dites « de feu » laissent une saveur piquante en bouche comme le poivre du Sichuan, le piment d'Espelette, la moutarde et bien d'autres.