

Le flagrant Délit

restaurant - traiteur - caviste - épicerie fine

Succombez à un Flagrant Délit de gourmandise...
Personne ne vous jugera.



Découvrez un lieu où la passion pour la gastronomie se marie avec un accueil chaleureux et une ambiance unique. Le Flagrant Délit, c'est bien plus qu'un restaurant : c'est aussi un traiteur raffiné, une épicerie fine regorgeant de trésors gourmands, et un caviste sélectionnant des pépites pour sublimer vos repas.

Dans une atmosphère cool et cosy, notre équipe, souriante et attentionnée, se tient prête à vous faire passer un moment inoubliable. Ici, la cuisine est généreuse, les produits sont de qualité, et chaque assiette est pensée pour régaler vos papilles.

Nos planches à partager :

*Planche de charcuterie de qualité sélectionnée par notre chef G 29.90€
P 18.90€
Rostello à la truffe, jambon cru Serrano 18mois, véritable rosette de Lyon et pâté
croûte pintade, morilles et pistaches

*Planche de camembert rôti et sa sélection de charcuterie 25.90€
Rostello à la truffe, jambon cru Serrano 18mois, véritable rosette de Lyon et
camembert rôti

*Planche mixte 29.90€
Notre meilleur assortiment de charcuteries et
fromages



Nos entrées :

*Velouté du moment 9.50€
Selon l'inspiration du chef

*Pâté croûte pintade, morilles et pistache 11.50€
Belle tranche de pâté croûte et salade verte

*Œuf cocotte au rostello à la truffe et parmesan 11.50€
Jambon rôti italien truffé, crème, parmesan et huile d'olive truffée

*Salade César G 16.50€
P 12.00€
Salade verte, aiguillettes de poulet panées au céréales, sauce César

*Médailon de foie gras maison au cognac 18.50€
Accompagné de salade verte et de ses toasts

*Ballotine d'églefin, combava et herbes, chemisée au
saumon fumé, accompagnée de sa salade verte 12.50€



Nos poissons :

*Tartare de saumon frais 22.50€
Coupé au couteau par nos soins, mariné au citron vert et poivre de timut. accompagné de
frites maison et salade

*Pêche du moment 24.00€
Poisson frais sélectionné par le chef Damien selon les arrivages. Accompagnée de risotto
crémeux au parmesan. Voir tableau

*Dos de Cabillaud au crumble de parmesan 26.00€
Accompagné de risotto crémeux au parmesan.

Nos viandes :

- *Tartare de bœuf 21.50€
180g de viande hachée fraîche VBF assaisonnée, tomates confites et copeaux de parmesan AOP. Accompagné de frites maison et salade.
- *Burger du moment 21.50€
Bun's artisanal de chez victor&cie, 180g de viande hachée fraîche VBF. Accompagné de frites maison et salade verte.
- *Pièce du boucher 24.00€
Sélectionnée par le chef Damien selon les arrivages. Voir tableau
- *Jarret d'agneau confit et son jus au thym 26.00€
- *Magret de Canard grillé sauce au miel 24.50€
plus accompagnement du moment.

Nos accompagnements :

- *Assiette de frites maison ou accompagnement du moment 6.50€

Nos fromages :

- *St marcelin entier 6.50€
- *Assortiment de fromages secs 9.50€
Selon arrivage



- *Faisselle 5.50€
Selon arrivage



Nos desserts :

- *Desserts maison à l'ardoise 7.50€
- *Café gourmand 9.00€
- *Glaces artisanales (glaces des Alpes)



- 2 Boules 5.50€
3 Boules 7.50€

Supp. crème sucrée chantilly 0.50€

ALLERGENES: pour connaître la composition de nos plats et l'éventuelle présence d'allergènes, consultez nous !

Nos menus :

*Menu du jour

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert au choix

24.00€

*Formule duo

Entrée du jour + Plat du jour

19.50€

ou

Plat du jour + Dessert au

choix

*Plat du jour

15.50€

Uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jour
férié.



32.00€

Menu plaisir:

38.00€

Entrées au choix

Velouté du moment

Œuf cocotte au rostello à la truffe et parmesan

Entrées au choix

Pâté crouste pintade morille et pistache

Médaille de foie gras au cognac

Ballotine d'églefin chemisée au saumon fumé

Plats au choix

Pièce de boucher

Pêche du moment

Plats au choix

Magret de canard

Dos de Cabillaud au crumble de parmesan

Jarret d'agneau confit et son jus au thym

Desserts au choix

Selon l'ardoise

Desserts au choix

Selon l'ardoise

Menu enfant :

Steak haché frais ou Aiguillettes de poulet panées aux
céréales. Avec frites maison

Fondant au chocolat ou Une boule de glace au choix

12.50€



Prix TTC - Service compris

Nos boissons :

Avec Alcool :

- 4.00€ Pastis 51, Ricard 2cl
- 5.00€ Porto rouge sanderman 6cl
- 5.00€ Martini rouge, blanc 6cl
- 5.00€ Suze 6cl
- 5.00€ Kir 12cl
(mûre, framboise, cassis châtaigne, pêche)
- 12.00€ Kir royal 12cl
- 12.00€ Coupe de champagne 12cl
- 8.50€ Whisky Ballantines ou Gin 4cl
- 9.00€ avec soda
- 9.00€ Whisky Jake Daniels 4cl
- 10.00€ Whisky Aberlour 10ans 4cl
- 8.50€ Vodka Wyborowa 4cl
- 8.50€ Malibu 4cl avec jus de fruits
- 9.50€ Rhum Havana Club 4cl + jus de fruits
- 9.50€ Rhum Don Papa ou diplomatico 4cl
ou sélection cave
- 9.50€ Cognac VSOP Camus 4cl
- 10.00€ Chartreuse verte ou jaune 4cl
- 7.00€ Limoncello, Eau de vie 4cl
- 7.00€ Get 27, 31
- 9.00€ Noces Royales : liqueur Cognac & Poire williams
- 9.00€ Mojito, Caipirinha, spritz
- 6.50€ Coktail maison sans alcool
- 8.00€ Coktail maison avec alcool

Boissons chaudes :

- 1.80€ Café du matin
- 2.00€ Espresso "Gonéo"
- 2.20€ Noisette
- 2.50€ Décafeiné



Bières :

- 4.00€ Pression 1664 demi 25cl
- 4.00€ Demi panaché 25cl
- 4.00€ Demi pêche 25cl
- 4.00€ Picon bière 25cl
- 7.00€ Pinte 50cl
- 5.00€ Pression Grinbergen 25cl
- 9.00€ Pinte 50cl
- 6.00€ Desperados 33cl
- 4.00€ Super Bock 33cl
- 5.50€ Caribrew blanche ou brune 33cl
(microbrasserie de brignais)



Sans alcool :

- 3.00€ Limonade 25cl
- 3.80€ Coca cola ou zéro 33cl
- 3.80€ Orangina 25cl
- 3.80€ Schweppes agrum, tonic 25cl
- 3.00€ Ice tea pêche
- 3.80€ Jus de fruits "l'arbre à jus" 25cl
Coopérative de St Paul En Jarrest 42
(abricot, pêche de vigne, poire, pomme-ramboise, orange, tomate)
- 2.50€ Sirop à l'eau
- 3.30€ Diabolo
(grenadine, fraise, menthe, cassis, orgeat, citron, pamplemousse, pêche, kiwi)
- 0.30€ Supplément sirop

Les Eaux :

- 4.00€ Evian ou Badoit 50cl
- 6.00€ Evian ou Badoit 1L
- 3.50€ Perrier 33cl
- 3.80€ Double espresso
- 3.50€ Cappuccino
- 3.00€ Thé, Maison Bourgeon
- 3.50€ Chocolat chaud

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Notre cave :

Les pots de vin :

ROUGE

Côte du Rhône, Montine :	
pot 46cl :	14.00€
fillette 25cl :	8.00€
verre 12.50cl :	4.50€

BLANC

Viognier, vigneron du Mt ventoux :	
pot 46cl :	14.00€
fillette 25cl :	8.00€
verre 12.50cl :	4.50€

ROSÉ

Clair Estel, pays du Var :	
pot 46cl :	14.00€
fillette 25cl :	8.00€
verre 12.50cl :	4.50€

Notre sélection au verre 12.50cl :

ROUGE

6.50€	Pic Saint Loup, la Parcelle Puech-Haut
7.00€	Saint Joseph, Septentrio (cave Saint Desirat)
7.50€	Hautes-Côtes de Beaune, Grande cuvée Nuitton Beaufoy

BLANC

5.00€	Uby Tortue, Côte de Gascogne (moelleux)
6.00€	Saint Véran, Grande réserve Terres Secrètes (sec et fruité)
7.00€	Chablis, le Finage (minérale)

ROSÉ

6.50€	Chateau Puech-Haut, Argali
-------	----------------------------

Les bouteilles :

n'hésitez pas à aller vous servir en cave, nous serons là pour vous guider si nécessaire

Plus de 200 références de vins et spiritueux, qui apporteront une touche d'élégance et d'exception à vos repas, transformant chaque moment à table en une véritable expérience gustative.

(prix de la bouteille en cave + 10€ de droit de bouchon)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.