

Menu enfant 10€

Nuggets

ou

Fish and chips

Mousse au chocolat maison

ou

Glace 2 boules

Menu du jour 16,50€

(Sauf weekend et jours fériés)

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

ou

Dessert

Menu du soir 22€

(Du lundi au jeudi sauf jours fériés)

2 entrées du soir au choix

2 plats du soir au choix

Fromage

ou

Dessert

PRIX TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Pour plus d'information, nous en faire part.

Menu rivière d'Ain 31€

Salade de chèvre chaud

(Salade, toasts au chèvre chaud, lardons...)

ou

Terrine de campagne au vin du jura

Quenelle de brochet sauce homardine

ou

Truite fario aux amandes et noix

ou

Jarret de porcelet confit au miel

Fromage

ou

Dessert au choix

Menu Faisan doré 41€

Salade gourmande

(Salade, magrets fumés, gésiers confits, champignons de Paris...)

ou

Mousse de foies de volaille

(À la crème de lard)

Grenouilles fraîches persillées (Suppl. 4€)

ou

Noix d'entrecôte sauce forestière

ou

Souris d'agneau confite au romarin

Fromage

ou

Dessert au choix

PRIX TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Pour plus d'information, nous en faire part.

Entrées : ☰

<i>Terrine de campagne au vin du jura</i>	10,00 €
<i>Mousse de foies de volaille</i>	12,00 €

Salades : ☰

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Salade de chèvre chaud</i> (Salade, toasts au chèvre chaud, lardons...)	13,00 €	17,50 €
<i>Salade gourmande</i> (Salade, magrets fumés, gésiers confits, champignons de Paris...)	14,00 €	18,50 €

Plats : ☰

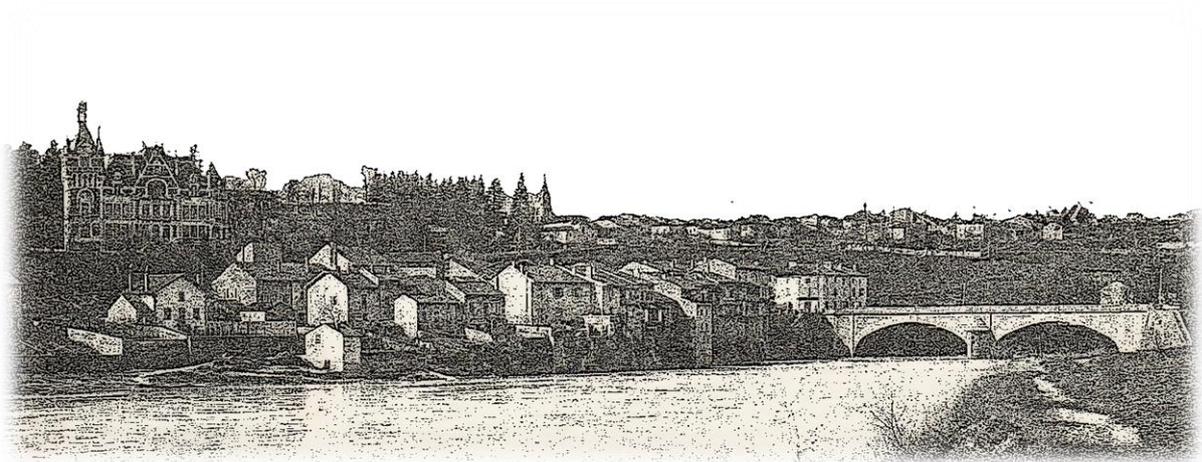
<i>Quenelle de brochet sauce homardine</i>	21,00 €
<i>Truite fario aux amandes et noix</i>	22,00 €
<i>Jarret de porcelet confit au miel</i>	22,00 €
<i>Grenouilles fraîches persillées (250 gr)</i>	29,00 €
<i>Noix d'entrecôte sauce forestière (250 gr)</i>	26,00 €
<i>Souris d'agneau confite au romarin</i>	24,00 €
<i>Mont d'or au four</i> (Salade, charcuterie...)	23,00 €
<i>Tartiflette Bressane</i> (Au bleu de Bresse, salade...)	20,00 €
<i>Burger végété</i> (Steak de légumes, tomates, oignons...)	18,00 €
<i>Burger montagnard</i> (Steak haché charolais, reblochon, lard fumé, tomates, oignons...)	18,00 €

Fromage et desserts :

<i>Assortiment de fromages régionaux</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fromage blanc artisanal et ses accompagnements</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>8,50 €</i>



: Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à base de produits bruts.



PRIX TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

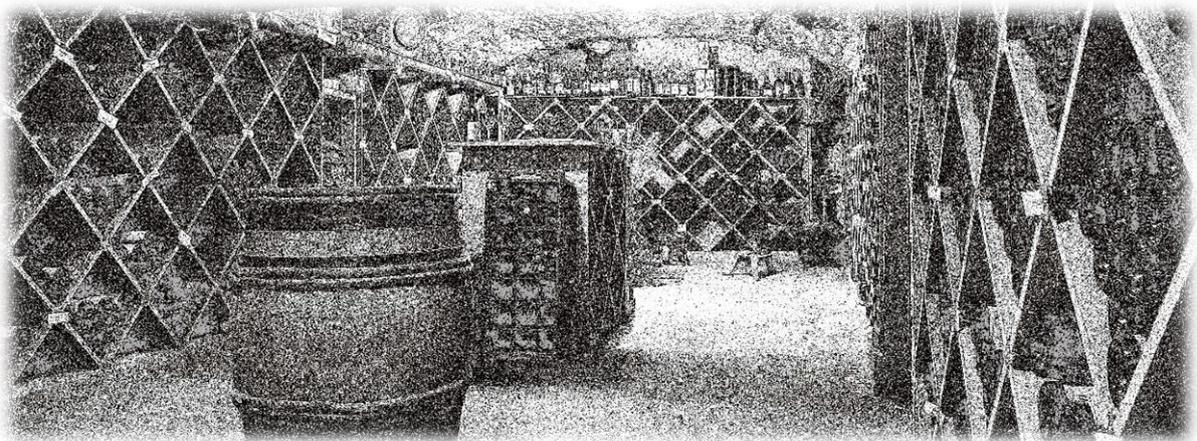
Pour plus d'information, nous en faire part.

Carte des boissons

<i>Kir au Bugey brut</i>	4,50 €
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	
<i>Kir au chardonnay du Bugey</i>	3,50 €
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	
<i>Coupe de Cerdon</i>	4,00 €
12 Cl (Méthode ancestrale)	
<i>Macvin du jura blanc ou rouge</i>	4,50 €
10 Cl	
<i>Ricard, Pastis...</i>	3,00 €
2 Cl	
<i>Apéritif 6 Cl</i>	3,50 €
(Martini, Suze...)	
<i>Thé</i>	3,00 €
<i>Café</i>	1,50 €
<i>¼ de limonade sirops</i>	3,00 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron...)	
<i>Jus de fruit Arbre à jus</i>	4,20 €
(Abricot, pomme-ramboise, poire williams, tomate...)	
<i>Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl</i>	3,80 €
<i>Bière « Rivière d'Ain » en bouteille 33Cl</i>	5,00€
(Blanche, blonde, ambrée, rousse ou brune)	

<i>Bières pressions</i>	<i>25 Cl</i>	<i>33 Cl</i>	<i>50 Cl</i>
<i>Kanterbräu</i>	2,90 €	3,80 €	5,40 €
<i>Grimbergen du moment</i>	3,90 €	5,30 €	7,40 €
<i>Pietra</i>	3,90 €	5,30 €	7,40 €

<i>Vin au verre</i>	<i>16 Cl</i>
<i>Chardonnay du Bugey</i>	4,50 €
<i>Roussette du Bugey</i>	5,00 €
<i>Côte du jura blanc</i>	5,50 €
<i>Rosé du Bugey</i>	4,50 €
<i>Gamay du Bugey</i>	4,50 €
<i>Pinot noir du Bugey</i>	5,00 €
<i>Côte du Rhône rouge</i>	4,50 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Origine de nos viandes :

Foie de volaille, canard, porc : France

Menu du jour, du soir etc... : Suivant arrivages, pour plus d'informations nous en faire part.