

Menu enfant 10€

Nuggets frites

ou

Steak haché frites

Mousse au chocolat maison

ou

Glace 2 boules

Menu du jour 15,50€

(Sauf weekend et jours fériés)

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

ou

Dessert

Menu du soir 21€

(Du lundi au jeudi sauf jours fériés)

2 entrées du soir au choix

2 plats du soir au choix

Fromage

ou

Dessert

Menu rivière d'Ain 31€

Salade Savoyarde

(Salade, reblochon pané, lardons...)

ou

Velouté au comté

(Légumes suivant arrivages)

ou

Mousse de foies de volaille

(À la crème de lard)

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

Rillettes de canard au Marc du Bugey

ou

Cassolette aux fruits de mer et poireaux

Grenouilles fraîches persillées

ou

Noix d'entrecôte sauce forestière

ou

Souris d'agneau confite au jus de romarin

Fromage

ou

Dessert au choix

Entrées :

<i>Velouté au comté</i>	13,50 €
<i>Mousse de foies de volaille</i>	14,00 €
<i>Cassolette aux fruits de mer et poireaux</i>	16,00 €
<i>Rillettes de canard au Marc du Bugey</i>	15,00 €

Salades :

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Salade Savoyarde</i> (Salade, reblochon pané, 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>	26,00 €
<i>Noix d'entrecôte sauce forestière (250 gr)</i>	26,00 €
<i>Souris d'agneau confite au jus de romarin</i>	25,00 €

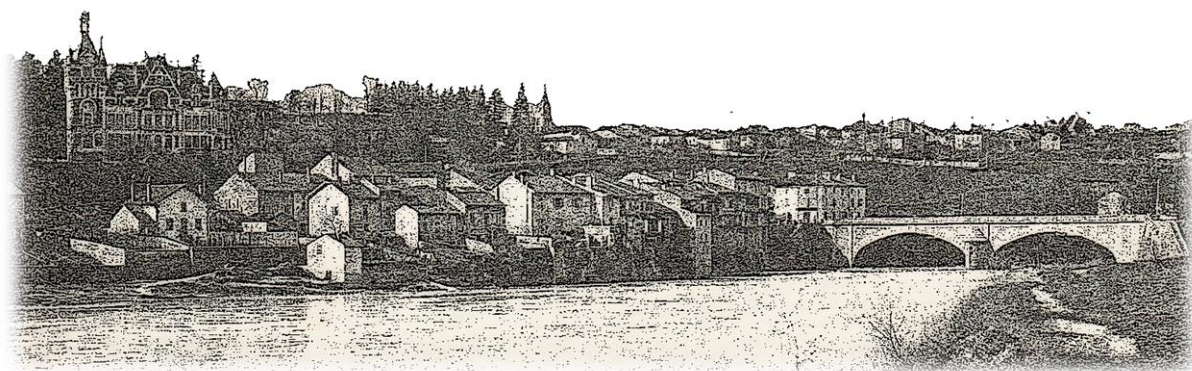
<i>Mont d'or au four</i> (Salade, charcuterie...)	23,00 €
<i>Tartiflette Bressane</i> (Au bleu de Bresse, salade...)	19,00 €
<i>Burger du chef</i> (Steak haché charolais, comté, tomates, oignons...)	17,00 €
<i>Burger montagnard</i> (Steak haché charolais, reblochon, lard fumé, tomates, oignons...)	18,00 €

Fromage et desserts :

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



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

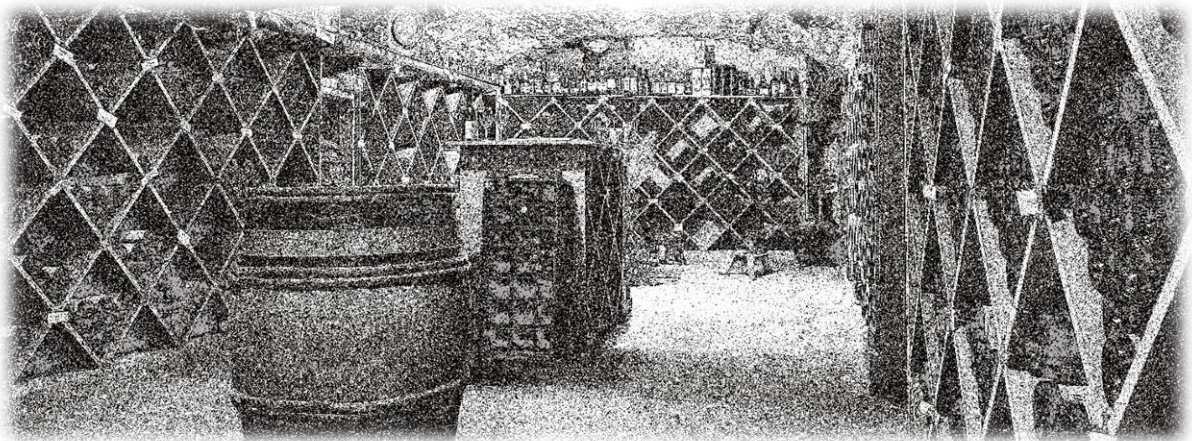


Carte des boissons

<i>Kir au Bugey brut</i>	4,50 €
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	
<i>Kir au chardonnay du Bugey</i>	3,00 €
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>	
2 Cl	2,60 €
<i>Apéritif 4 Cl</i>	3,00 €
(Porto, Martini, Suze...)	
<i>Thé</i>	3,00 €
<i>Café</i>	1,50 €
<i>¼ de limonade sirops</i>	2,80 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron...)	
<i>Jus de fruit Arbre à jus</i>	4,20 €
(Abricot, pomme-framboise, poire williams, tomate...)	
<i>Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl</i>	3,40 €
<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>	<i>2,80 €</i>	<i>3,70 €</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Grimbergen du moment</i>	<i>3,80 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Pietra</i>	<i>3,80 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>7,10 €</i>

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



Origine de nos viandes :

Foie de volaille, canard, porc, agneau : France

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