

Menu rivière d'Ain 27€

Salade savoyarde

(Salade, reblochon pané, lardons)

ou

Salade de gambas

(Gambas et sa vinaigrette acidulée)

ou

Filets de perche poêlés

Quenelle de brochet

(Sauce écrevisse maison)

ou

Filet de truite panée à la crème citronnée

ou

Souris d'agneau confite sauce à l'orange

ou

Faux filet sauce grand veneur

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

Dessert au choix

PRIX TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Pour plus d'information, nous en faire part.

Menu enfant 8€

Nuggets frites
ou
Steak haché frites

Plat du jour dessert 11€

(Sauf weekend et jours fériés)

Menu du jour 13€

(Sauf weekend et jours fériés)

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage

Dessert

Menu du soir 17€

(Sauf weekend et jours fériés)

3 entrées au choix

3 plats au choix

Fromage

Dessert

Menu suggestion 23€

(Weekend et jours fériés seulement)

PRIX TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Pour plus d'information, nous en faire part.

Menu Faisan doré 34€

Foie gras poêlé au miel, moutarde et soja

ou

Queues de gambas flambées au whisky

ou

Ris d'agneau à la crème au vin du jura

Grenouilles fraîches persillées

ou

Filet de bœuf Rossini

ou

Esturgeon et sa sauce perles noires

ou

Rognon de veau aux pleurotes

ou

Andouillettes lyonnaise à la moutarde de maux

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

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>Salade savoyarde</i> (Salade, reblochon pané, lardons)	12,00 €
<i>Salade de gambas</i> (Gambas et sa vinaigrette acidulée)	12,00€
<i>Filets de perche poêlés</i>	12,50 €
<i>Foie gras poêlé</i> (au miel, moutarde et soja)	15,50 €
<i>Queues de gambas flambées au whisky</i>	14,50 €
<i>Ris d'agneau à la crème au vin du jura</i>	13,50 €

Plats :

<i>Quenelle de brochet</i>	17,00 €
<i>Filet de truite panée à la crème citronnée</i>	17,00 €
<i>Souris d'agneau confite sauce à l'orange</i>	18,00 €
<i>Faux filet sauce grand veneur</i>	23,00 €
<i>Grenouilles fraîches persillées (250 gr)</i>	22,50 €
<i>Filet de bœuf Rossini</i>	26,00 €
<i>Esturgeon sauce perles noires</i>	23,00 €
<i>Rognon de veau aux pleurotes</i>	16,00 €
<i>Andouillettes Lyonnaise à la moutarde de maux</i>	15,00 €
<i>Mont d'or au four</i> (Salade, charcuterie...)	18,00 €
<i>Reblochonade</i> (Salade, charcuterie...)	15,00 €

Sur réservation :

<i>Petite friture</i>	14,00 €
<i>Friture de filets de perche</i>	16,00 €

Fromage et desserts :

<i>Assiette de fromages</i>	6,00 €
<i>Fromage blanc</i>	5,50 €
<i>Dessert au choix</i>	7,50 €



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>	4,20 €
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	
<i>Kir au chardonnay du Bugey</i>	2,50 €
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	
<i>Coupe de Cerdon</i>	2,60 €
12 Cl (Méthode ancestrale)	
<i>Macvin du jura blanc ou rouge</i>	3,00 €
10 Cl	
<i>Apéritif</i>	2,60 €
(Martini, Ricard...)	
<i>Thé</i>	2,00 €
<i>Café</i>	1,50 €
<i>¼ de limonade Peïllod</i>	2,50 €
<i>Jus de fruit Arbre à jus</i>	3,00 €
(Abricot, pomme-ramboise, poire williams, tomate...)	
<i>Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl</i>	2,80 €
<i>Bouteille de Badoit, Evian...</i>	4,00 €
<i>½ bouteille de Badoit, Evian...</i>	2,00 €
<i>Bouteille de Châteldon</i>	6,00 €

Bières pressions

Kanterbräu

25 Cl 33 Cl 50 Cl
2,50 € 3,30 € 4,80 €

Grimbergen du moment

3,20 € 4,00 € 6,00 €

Pietra

3,20 € 4,00 € 6,00 €

Vin au verre

Chardonnay du Bugey

14 Cl

4,00 €

Rosé du Bugey

4,00 €

Gamay du Bugey

4,00 €

Côte du Rhône rouge

4,00 €

Côte du jura blanc

4,20 €

