

## LES INCONTOURNABLES DE NOTRE REGION

### THE SPECIALITIES OF OUR REGION



Gâteau de foie de volaille, au coulis de tomates fraîches 12€

*Liver chicken parfait, fresh tomatoes coulis*

La Quenelle de brochet Giraudet, sauce Nantua 18,50€  
aux écrevisses (30 mins)

*The pike dumpling, Nantua crayfish sauce*



Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) rôti, 21,50€  
gratin dauphinois tian aux légumes d'été

*Miéral roasted chicken Bresse (aop),  
potato gratin and vegetables*



Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) à la crème 24€  
au chardonnay, riz basmati et champignons

*Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce,  
basmati rice*



Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles, riz basmati 32€  
(Le supplément vin jaune 3€)

*Miéral Bresse chicken (aop) with morels,  
creamy sauce and basmati rice  
(The extra vin jaune € 3)*



Les grenouilles fraîches (210g), au beurre et persillade 24€

*Fresh frogs legs cooked in butter and parsley*



MENU A 33 EUROS

Amuse- Bouche

\*\*\*\*\*

La Tarte fine aux légumes du soleil

*Hot summer vegetables tart ( courget, tomatoes,paprika on a thin puff pastry)*

Ou

Tartare de saumon, remoulade de celeri et radis noir

*salmon tartare with black radish and celeri sauce*

Ou

La terrine de foie gras de canard et chutney de pommes et rhubarbe ( sup 5€)

*Foie gras, grilled toast, apple and rhubarb chutney spices (€5 extra)*

\*\*\*\*\*

Les grenouilles fraîches (180g) au beurre et à la persillade

*Fresh frogs legs cooked in butter and parsley*

Ou

Le Poulet de Bresse(AOP) Miéral, à la crème et au chardonnay,  
champignons de Paris et riz Basmati

*Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce,  
basmati rice*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

*Choice of dessert*



MENU A 55 EUROS

Amuse- Bouche

\*\*\*\*\*

Une entrée au choix

*Any starters*

ou

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade

*Fresh frogs legs cooked in butter and parsley*

\*\*\*\*\*

Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles,et vin jaune riz basmati

*Miéral Bresse chicken (aop) with morels,  
creamy sauce and vin jaune, basmati rice*

\*\*\*\*\*

La selection de fromage

*Cheese*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

*Choice of dessert*

## Les entrées

Foie gras de canard et chutney de pommes et rhubarbe 22€  
*Foie gras, grilled toast, apple and rhubarb chutney*



La terrine du moment 14€  
*Terrine of the day with vegetables*



Salade de chèvre frais, tomates confites, jambon cru, 13€  
roquette et huile de Basilic  
*salad with fresh goat cheese, roquette, raw ham and basilic oil*



Tartare de saumon, remoulade de celeri et radis noir 16€  
*salmon tartar with black radish and celeri sauce*

## Les Viandes et les Poissons



Poisson du marché selon arrivage 18€  
*Fresh fish depending of the market*



L'entrecôte poêlée à la crème et aux morilles, 34€  
riz basmati (200grs)  
*Entrecôte cooked with cream and morels, basmati rice*



L'entrecôte grillée ou poêlée, (250 grs) 22€  
légumes du marché, gratin dauphinois  
*Grilled entrecote, potato gratin and vegetables*



Le risotto,  
au parmesan et jambon cru 15€ (*parmesan, raw ham*)  
aux morilles et au vin jaune 20€ (*morels and vin jaune*)

## Les Fromages

La sélection de fromages 7€ (*assorted plate of cheese*)  
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de framboise 6€  
*Cottage cheese of the region*

PLAT DU JOUR : 13€

MENU DU JOUR :

ENTREE+PLAT+DESSERT : 18, 50€

ENTREE+PLAT OU PLAT+ DESSERT : 15€



MENU A 26 EUROS

Amuse- Bouche

\*\*\*\*\*

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates fraîches

*Liver chicken parfait, fresh tomatoes coulis*

\*\*\*\*\*

Poulet de Bresse (AOP)rôti Miéral, gratin dauphinois

*Miéral roasted Bresse chicken (aoc), potato gratin*

\*\*\*\*\*

Œuf à la neige

*Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

\* Tableau des allergènes disponible pour la composition des plats



## Les desserts

L' Œuf à la neige, crème anglaise et caramel 8€  
*Ile flottante custard with vanilla and bourbon caramel*

La Tarte aux fruits , glace vanille 9€  
*Hot apple tart*

Le sablé Breton, crème citron , gelée à la verveine 9€  
*Sablé Breton with lemon cream and verveine jelly*

Le Parfait glacé au chocolat, coulis exotique 10 €  
*Iced chocolate cake with strawberries*

Le tiramisu au Café arabica 9€  
*Coffee Tiramisu*

Glaces et sorbets ( 2 parfums aux choix) 7 €  
Vanille, chocolat, café, citron vert, fruit de la passion, cassis, framboise  
*Assorted ice cream or sorbet*  
*Vanila, chocolate, coffee, lemon, passion fruit, blackcurrant, raspberry*

### Pour accompagner le dessert :

*Coupe de Montagnieu du Bugey (14cl) 7€*

*Verre de Vendange d' Octobre Viognier (8cl) 6,50€*

## LES BOISSONS CHAUDES

Café.....	2,60€
Café crème.....	2,80€
Thé.....	4 €
Infusions.....	4€
Décaféiné.....	2,90€
Chocolat.....	4€

### DIGESTIFS (4cl)

Poire Williams	11 €	Cognac Martelle VSOP	9,50€
Poire Williamine	15 €	Marc du Bugey	9€
Questche	9 €	Calvados	10€
Mirabelle	11 €	Get 27	9€
Marc Egrappé	11 €	Chartreuse verte ou jaune	9€
Mandarine Napoléon	10 €		
Armagnac	12€		
Cognac Rémy Martin...	12€		

## Vins blancs -White wines

75 cl

37,5 cl

### BOURGOGNE

POUILLY-FUISSE .....	38€	21€
SAINTE - VERAN, grande réserve .....	24€	15€
MEURSAULT, bouchard père et fils.....	50€	
POUILLY VINZELLES, Bouchard père et fils.....	38€	
CHABLIS.....	35€	

### BUGEY

CHARDONNAY DU BUGEY.....	21€	
MANICIE BLANC .....	35€	20€
MONTAGNIEU, maison Pierre Guigard.....	25€	
SEYSEL, clos de la Pécellette, Maison Mollex..	24€	13€

### MACON

MACON VILLAGE, Vignerons des Terres secrètes .....	19€	10€
---	-----	-----

### LOIRE

SANCERRE BLANC Les Demoiselles Bernard Fleuriet et Fils.....	31€	
---	-----	--

### ALSACE

RIESLING, Henry Weber.....	20€	
----------------------------	-----	--

## Vins rouges-Red wines

75 cl

37,5 cl

### BOURGOGNE

BEAUNE DU CHATEAU .....	50€
ALOXE CORTON .....	54€
POMMARD.....	56€
VOSNES ROMANEE.....	66€
NUITS SAINT GEORGES .....	55€
VOLNAY .....	59€
SANTENAY, Charmes .....	39€
MERCUREY .....	34€

### BEAUJOLAIS

FLEURIE.....	22€	13€
MOULIN A VENT.....	22€	13€
JULIENNAS.....	20€	11€
MORGON.....	21€	12€
CHIROUBLES.....	20€	11€
SAINT-AMOUR.....	21€	11€
BEAUJOLAIS VILLAGE.....	15€	10€
BROUILLY.....	20€	11€

### BUGEY

MANICLE ROUGE, Cuvée des Rocailles.....	35€	20€
GAMAY DU BUGEY, le caveau Bugiste .....	17€	10€

### COTE DU RHONE

GIGONDAS, La Haute Boissière.....	31€	19€
SAINT - JOSEPH, Cuvée des Mariniers .....	30€	18€
CROZES HERMITAGES, La croix du Jong.....	29€	15€

## BORDEAUX

75 cl      37,5 cl

MOUTON CADET ROUGE, <i>baron Philippe de Rothschild</i> .....	29€	19€
SAINT -EMILION, <i>Lagarde Montarlier</i> .....	34€	19€
SAINT EMILION, <i>Château Patris</i> .....	55€	
MARGAUX, <i>Château du Rauzan-Ségla</i> .....	90€	
PESSAC LEOGNAN, <i>Château Smith Haut Lafitte</i> ..	75€	

## *Les vins Rosés -Rose wines*

### COTES DE PROVENCES

M DE MINUTY, <i>Château Minuty</i> .....	33€	17€
ESTANDON, <i>Cuvée Terres Burussanes</i> .....	24€	13€

### COTES DU RHONE

TAVEL, <i>Les Mesillons, Arnaud Dartois</i> .....	23€	13€
---	-----	-----

## JURA

ARBOIS, <i>Sobief Henry-Maire</i> .....	.24€	
---	------	--

## *Les champagnes*

Champagne 1 <sup>er</sup> Prix .....	52€	
Champagne Laurent Perrier Brut....	.65€	

## LES PICHETS

<i>Côtes du Rhône (50cl).....</i>	10€	(25cl) 6€
<i>Mâcon blanc(50cl) .....</i>	11€	(25cl) 6€
<i>Chardonnay du Bugey (50cl).10€</i>		(25cl) 6€
<i>Gamay du Bugey (50cl) 11€</i>		(25cl) 6€

## LES VINS AU VERRE (10cl)

<i>Chardonnay duBugey</i>	4,50€
<i>Mâcon Blanc .....</i>	4,50€
<i>Côtes du Rhône .....</i>	4€
<i>Bordeaux.....</i>	4,50€
<i>Gamay duBugey.....</i>	3,50€
<i>Montagnieu.....</i>	7€
<i>Sauternes(5cl).....</i>	6,50€

## Eaux plates-Still water

	L	0,50cl
<i>EVIAN.....</i>	5,00€	3,90€
<i>VITTEL.....</i>		3,90€

## Eaux pétillantes- Sparkling water

<i>SAN PELLEGRINO.....</i>	5,90€	4,90€
<i>BADOIT.....</i>	5,90€	4,90€
<i>PERRIER ( 33cl) ...</i>	3,50€	

## LES APERITIFS

Kir Montagnieu(10cl) 7,50€

Kir aligoté(10cl).....6€

(framboise, mûre, fraise des bois, pêche, cassis, châtaigne,  
violette, griotte, Myrtille)

Kir champagne(10cl)..9,50€

Américano (10cl)..... 8€

Martini rouge ( 4cl)..... 6€

Suze (4cl).....5,50€

Campari(4cl).....5,50€

Anisé(4cl).....4,50€

Porto rouge (5cl).....6€

Porto blanc (5cl).....6,50€

## LES WHISKY (4cl)

JB.....8,50€

Jack Daniel's.....9€

Chivas.....10€

Gleenfidich.....10€

ClanCampbell.....8€

Bourbon.....9€

## LES BIERES

Heineken

(25cl).....4,50€

Kronembourg

(25cl).....4€

Hoegarden(25cl).....4,60€

Pression Leffe 4,50€

Calsberg

(25cl).....4,80€

Pelfort (25cl).....4,50€

## LES SANS ALCOOLS

Coca Cola (33cl).....4,50€

Coca Cola Light 33cl)....4,50€

Orangina 25cl).....4€

Bitter San Pellegrino) 4€

Jus de fruit (25cl)..... 4€ ( Orange, raisin, ananas, abricot,)

**Le restaurant est ouvert :**  
***pour le déjeuner de 12H00 à 14h00***  
***pour le dîner de 19H00 à 21H30***

**Fermeture hebdomadaire :**  
***le lundi soir, le mercredi soir et jeudi toute la journée***  
***(sauf les jours fériés)***

**Possibilité de réservation de groupe :**  
***Capacité max : 40 couverts***  
***Tel : 04.74.22.26.28 Fax : 04.74. 24.72.42***  
***Mail : [auchaletdebrou.com](mailto:auchaletdebrou.com)***



.....Vous n'avez pas terminé votre bouteille,  
nous l'emballerons pour vous avec plaisir .....