

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

LES PICHETS

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

LES VINS AU VERRE (10cl)

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

Eaux plates et pétillantes-Still and sparkling water

	L	0,50cl
EVIAN.....	5,00€	3,90€
VITTEL.....		3,90€
SAN PELLEGRINO.....	5,90€	4,90€

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€ (lapin ou maquereaux en gelée)
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 & desserts

La sélection de fromages 7€ (assorted plate of cheese)

L' Œuf à la neige, crème anglaise et caramel 8€
Ile flotante 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