

Les entrées

Terrine de foie gras de canard, pané au Pain d'épices,
Compotée de figues et chutney de poires 22€



Croquignoles de fenouil, saumon mi-cuit,
Façon Tataki (tuiles, graines de fenouil, salade de fenouil
Au citron- gingembre) 16,50€



Carpaccio de Noix de coquilles Saint-Jacques, marinés
aux baies roses, huile de noix 21€



Terrine de lapin en gelée et légumes du marché
mayonnaise aux câpres 14€



Salade de chèvre rôti, vinaigrette au miel
et figues séchées 13€



Ballottins de carpaccios de bœuf, crème de raifort
pignon de pins, salades mélangés, huile de persil 16€

Les Viandes et les Poissons



Le poisson frais du marché cuit à la plancha 18€



L'entrecôte poêlée à la crème et aux morilles,
riz basmati (200grs) 34€



L'entrecôte grillée ou poêlée, (250 grs)
Légumes du marché, gratin dauphinois 22€



Le risotto aux morilles et au vin jaune

20€



Le Magret de canard rôti, polenta crémeuse

19€

LES INCONTOURNABLES DE NOTRE REGION



Gâteau de foie de volaille,
au coulis de tomates fraîches

12€

La Quenelle de brochet Giraudet,
sauce Nantua aux écrevisses (20 mins)

18,50€



Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) rôti,
gratin dauphinois et légumes du jour

21,50€



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

24€



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

32€



Les grenouilles fraîches (200g)
cuisinées au beurre et à la persillade

24€

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

Les fromages

fromage Blanc de notre région à la crème	6€
La sélection de fromages	7€

Les desserts



L'Œuf à la neige,
crème anglaise à la vanille de bourbon et caramel 8€



La Tarte aux pommes chaudes et glace vanille 9€



Moelleux au chocolat noir intense, sorbet aux choix 9€



Le dessert du jour 9€



Le sablé Breton, crème citron et gelée à la verveine 9€

Toutes nos garnitures peuvent être modifiées selon votre demande

Le supplément Morilles est facturé 10 EUROS

Le supplément de garnitures 3 EUROS

Pour une garantie de fraîcheur certains produits peuvent manquer momentanément

Chef de cuisine : Vincent Khramoff

Assisté de Benjamin NOIROT

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Viandes et volailles élevées et abattues en France.



MENU A 3.3 EUROS

Amuse- Bouche

Une entrée au choix

Les Saint-Jacques sup : 3 euros

Le Foie gras sup : 5 euros

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade

Ou

Le Poulet de Bresse Mieral, à la crème et au chardonnay,
champignons de Paris
et Riz Basmati

Ou

Le poisson frais du marché

Dessert au choix



MENU A 55 EUROS

Amuse- Bouche

Une entrée au choix

Ou

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade

Un plat au choix

(carte ou incontournables)

La sélection de fromages affinés

Ou

Le fromage blanc de notre région à la crème ou au coulis de framboise

Dessert au choix

Ce menu à 65 euros, avec 2 entrées et un plat

Nos fournisseurs :



Les Guigards
01680 GROSLEE
France
Tél. : (0)474397112

Malongo





Le restaurant est ouvert :

pour le déjeuner de 12H00 à 14h00

pour le dîner de 19H00 à 21H30

Le bar est ouvert de 8H30 à 22H00 (petite restauration)

Fermeture hebdomadaire :

le lundi et le mercredi 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 : renee.pesut@wanadoo.fr

Nos sites de référencement :

www.restaurant.michelin.fr

Un peu d'histoire.....

Le monastère royal de Brou

Edifié au début du XVI ème siècle, Brou est le chef-d'œuvre voulu par marguerite d' Autriche, fille de l' empereur Maximilien 1^{er} de Hasbourg et de Marie de Bourgogne, pour perpétuer l' amour qu'elle portait à son époux défunt Philibert le Beau, duc de Savoie.

Saint –Pierre de Brou est installé sur le site d' une nécropole gallo- romaine puis burgonde.

Peu après la mort de Phillibert en 1504 , Marguerite s'emploie à réaliser le vœu de reconstruction du prieuré, en mauvais état, fait par sa belle-mère, Marguerite de Bourbon.

Régente des Pays-Bas pendant près d' un quart de siècle, Marguerite d' Autriche suit depuis Malines le chantier du monastère destiné à abriter trois tombeaux : Le sien, celui de Philibert et de sa mère.

Marguerite meurt en 1530, peu avant l'achèvement, sans l'avoir vu. Classé monument historique dès 1971, Brou voit une partie de ses bâtiments monastiques

*cédés en 1921 à la ville de Bourg – en Bresse qui y
installe son musée.*

*L'ensemble comprends trois cloîtres, fait unique en
France, deux salles capitulaires(lieu de réunion des
moines) et plus de 4000 m2 de communs pour douze
moines seulement.*

Vins blancs – White wines

	75 cl	37,5 cl
BOURGOGNE- Burgundy		
POUILLY-FUISSE	33€	21€
SAINT – VERAN, grande réserve	24€	15€
MEURSAULT, bouchard père et fils.....	50€	
POUILLY VINZELLES, Bouchard père et fils.....	38€	
CHABLIS.....	35€	
BUGEY		
CHARDONNAY DU BUGEY.....	19€	
MANICLE BLANC, Cuvée des Eboulis	35€	20€
MONTAGNIEU, maison Pierre Guigard.....	26€	
SEYSSEL, clos de la Péclette, Maison Mollex.....	24€	16€
MACON		
MACON VILLAGE,		

Vignerons des Terres secrètes18,50€ 10€

LOIRE

SANCERRE BLANC

Les Demoiselles Bernard Fleuriet et Fils.....31€

ALSACE

RIESLING, Henry Weber.....30€

Vins rouges–Red wines

75 cl 37,5 cl

BOURGOGNE- Burgundy

BEAUNE DU CHATEAU

1^{er} Cru, Bouchard père et fils50€ 29€

ALOXE CORTON,

Pierre Dubreuil Père et Fils.....54€

POMMARD, Bouchard Père et Fils56€

VOSNES ROMANEE, Bouchard Père et Fils....66€

NUITS SAINT GEORGES, 1^{er} Cru.....55€

VOLNAY, Pierre Dubreuil Père et Fils59€

SANTENAY, Charmes , Roger Bellan39€

MERCUREY, Michel Juillot.....34€

BEAUJOLAIS 75cl 37,5cl

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€

Vins rouges–Red wines

75 cl

37,5 cl

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

MOUTON CADET ROUGE,		
baron Phillippe de Rothshild	29€	17€
SAINT -EMILION, Lagarde Montarlier.....	34€	19€
SAINT EMILION, Château Patris.....	45€	

MARGAUX, Château du Rauzan-Ségla.....90€

PESSAC LEOGNAN, Château Smith Haut Lafitte..75€

Les vins Rosés –Rose wines

75 cl

37,5 cl

COTES DE PROVENCES

M DE MINUTY, Château Minuty..... 33€ 17€

ESTANDON, Cuvée Terres Burussanes.....24€ 13€

COTES DU RHONE

TAVEL, Les Mesillons, Arnaud Dartois.....23€ 13€

JURA

ARBOIS, Sobief Henry-Maire.....24€

Les champagnes

Champagne veuve Elisabeth52€

Champagne Laurent Perrier Brut.....65€

LES BOISSONS CHAUDES

Café2,60€

Café crème2,80€

Thé.....4 €

Infusions4€

Décaféiné.....2,90€

Chocolat..... 4€

Eaux plates-Still water

L

0,50L

EVIAN.....5,50€

3,90€

VITTEL.....5,50€

3,90€

Eaux pétillantes- Sparkling water

SAN PELLEGRINO.....5,50€

3,90€

BADOIT.....5,50€

3,90€

PERRIER (33cl) ...3,50€

LES WHISKY (4cl)

JB.....8,50€

Jack Daniel's.....9€

Chivas.....10€

Gleenfidich.....10€

ClanCampbell.....8€

Bourbon.....9€

LES DIGESTIFS (4cl)

Poire Williams.....10€

Poire Williamine.....15€

Questche.....9€

Mirabelle.....9€

Marc Egrappé9€

Mandarine Napoléon.....8,50€

Armagnac.....11€

Cognac Rémy Martin.....11€

Cognac Martelle VSOP	9,50€
Marc duBugey.....	9€
Calvados.....	10€

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€

Campari(4cl).....5,50€

Américano
(10cl).....8€

Anisé(4cl).....4,50€

Martini rouge (4cl)..... 6€

Porto rouge (5cl).....6€

Suze (4cl).....5,50€

Porto blanc (5cl).....6,50€

LES VINS AU VERRE 10cl)

Chardonnay duBugey 4,50€

Bordeaux.....4,50€

Mâcon Blanc4,50€

Gamay duBugey.....3,50€

Côtes du Rhône 4€

Montagnieu.....7€

Sauternes(5cl).....6,50€

LES BIERES

Heineken (25cl).....	4,50€
Kronembourg (25cl).....	4€
Hoegarden(25cl).....	4,60€
Calsberg (25cl).....	4,80€
Pelfort (25cl).....	4,50€

LES PICHETS

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

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€

Jus de fruits pressés4,50€



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



starters

	Foie gras, grilled toast, apple pear chutney spices	€ 22
	Half cook salmon tataki stylev	€ 16.50
	Marinated Scalopps Carpaccio, Hazelnut oil	€ 21
	Rabbit terrine with vegetables	€ 14
	Beef Carpaccio with raifort sauce and salade	€ 16
	Fresh goat cheese salad, cured ham and honey sauce	€13

THE SPECIALITIES OF OUR REGION

	Liver chicken parfait , fresh tomatoes coulis	€ 12
	Burgundy snails (12)	€ 17
	The pike dumpling , Nantua crayfish sauce	€ 18.50
	Miéral roasted Bresse chicken (aoc), gratin	€ 21,50
	Miéral Bresse (aoc) cream and chardonnay sauce, basmati rice	€24
	Miéral Bresse chicken with morels, creamy sauce	

basmati rice (The extra vin jaune € 3)

€32



Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

€ 24

Meats and Fish



Fresh fish depending of the market cooked a la plancha

€ 18



Roasted scallops, topinanbour purée

€ 25



Tournedos roasted duck breast, vegetables and Polenta

€19



Entrecôte cooked with cream and morels, basmati rice

€ 33



Grilled entrecote, potato gratin and vegetables (250grs)

€ 22,50



The risotto with morels and vin jaune

€20

Cheese

Cottage cheese of the region

with cream or raspberry coulis

€ 6

The selection of cheeses

€ 7

Desserts



Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel

€8



Hot apple tart with vanilla ice cream

€ 9



Soft chocolate cake with sorbet

€ 9



The dessert of the day

€ 9



Sablé Breton with lemon cream and verveine gelly

€ 9



MENU 26EUROS

Amuse-Bouche

Cake chicken liver, fresh tomato coulis

Miéral roasted Bresse chicken, potato gratin

desserts



MENU A 3 3 EUROS

Amuse-Bouche

A STARTER(choose à la carte)

Foie gras : sup 5euros

Scallops sup : 3 euros

Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

or

Miéral Bresse (aoc) chicken cream and chardonnay,

Paris mushroom, Basmati Rice

Or

THE fish depending on the market



MENU A 55 EUROS

Amuse-Bouche

Foie gras, grilled toast, apple pear chutney spices

or

Fresh frogs leg cooked in butter and parsley

or

Marinated Scalopps Carpaccio with hazelnut oil

Miéral Bresse (aoc) chicken with morels , and creamy sauce

basmati rice

or

A Main course choose à la carte

The selection of cheeses

or

White cheese of the region

with cream or raspberry coulis

Choice of dessert

- This menu 65 euros, with 2 starters and a dish

All garnitures can be changed according to your request

The supplement is charged Morels: 10 EUROS

The extra garniture 3 EUROS

*To guarantee freshness some products not
may temporarily available*

Chef Vincent Khramoff

Assisted by John Alexander Foissy

NET PRICES IN EUROS INCLUDING TAXES AND SERVICE

Meat and poultry are French product