

La Carte

LES ENTRÉES

Salade de la Bresse A.O.P (émincé de volaille, toasts au Bleu de Bresse)	15.00€
Salade Végétarienne aux légumes de saison	12.00€
Salade à l'Italienne (Jambon de Pays, Mozzarella di Buffala, tartare de tomates, poivrons, parmesan)	15.00€
Saumon gravlax BIO aux agrumes, crème de mascarpone au gingembre	16.00€
Terrine de foie gras Maison, chutney aux oignons et raisins de Corinthe	19.00€
Ravioles d'escargots sauce façon Orloff, fricassée de pleurotes	13.50€
Velouté d'asperges, lard paysan et œuf poché au curry Madras	13.50€
Entrée du jour	8.00€

LES VIANDES

Poulet de Bresse A.O.P Rôti	22.00€
Poulet de Bresse A.O.P à la crème d'Étrez (supp morilles + 7.00€),	25.00€
Pièce du Boucher Charolais	22.00€
Tartare de bœuf "Charolais" coupé au couteau, frites fraîches et salade verte - Façon César	17.00€ 17.00€
Joue de veau au vin blanc, oignons grelots	17.00€
Viande du jour	14.00€

LES POISSONS

Filet d'omble chevalier, beurre battu en vert	23.00€
Grenouilles "fraîches" poêlées en persillade (en 2 services)	28.00€
Poisson du jour	14.00€

LES INCONTOURNABLES

Burger du Printemps, frites fraîches (pain boulanger, steak haché Charolais, bacon, reblochon, oignons rouge, tomate, salade)	17.00€
Club sandwich, frites fraîches	14.00€
Pâtes Carbonara, lard fumé au bois de hêtre	13.00€
Pâtes de la Bresse, volaille, Bleu de Bresse et crème d'Étrez	15.00€

LES FROMAGES

Fromage blanc d'Étrez nature, à la crème ou coulis aux fruits	5.00€
Demi St-Marcellin "Mère Richard"	5.00€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat à la noisette (10 minutes de cuisson)	7.00€
Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon	7.00€
Choux à la crème au caramel beurre salé	7.00€
Tartelette citron revisitée	7.00€
Dessert du jour	5.00€
Café gourmand / Thé gourmand	8.00€
Coupe de glace artisanale 2 boules	5.00€
Coupe de glace avec alcool 2 boules (vigneronne, colonnel ou l'écossaise)	8.00€

Supplément garnitures +2.50€



Prix nets et service compris
Pour information la liste des allergènes est à votre
disposition sur demande