



La Carte

Entrées

Cappuccino de Carottes, et son écume au lard	14€
Cromesquis d'escargot au beurre d'ail, velouté de Cresson	17€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	13,50€
Escalope de Foie Gras de canard Poêlée, tatin de pommes Golden et son pain melba	19€
Assortiments de la mer, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses/Grises	14€

Nos Plats

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons	18€
Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes	21€
Filet de Maquereau rôti, pulpe de betterave	19€
Magret de Canard à l'Orange et aux épices douces	22€
Filet de Dorade Royale, bisque de Homard	20€

Moules - Frites Maison

- Marinière (vin blanc- oignons- persils)	13€
- Crème	14€

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

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



La carte de Fruits de Mer

Homard (les 100gr) (sur réservation)	10€
Crevettes Roses (les 100gr)	4,00€
Crevettes Grises (les 100gr)	3,80€
Bulots (les 100gr)	3,00€
Bigorneaux (les 100gr)	2,50€
10 langoustines (sur réservation)	17€
12 huitres creuses n 3	22€
Tourteau ou araignée de Mer (sur réservation)	15€

Les plateaux de Fruits de Mer sont à nous réserver 48h à l'avance.

Assiette du pêcheur - 1 Personne - 29€

2 langoustines, 6 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes roses/grises, un demi tourteau

Plateau pour 2 personnes - 80€ ou 42€ par personne

Formule - plateau 2 personnes + 1 homard : 120€

1 tourteau par personne - 18 huitres n 3, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

Nous vous proposons également nos fruits de mer à emporter

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



Menu du jour - 14,50€

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi midi sauf jours fériés)

Entrée + plat + fromage ou dessert + café + 1/4 de vin

~

Menu des Gourmands - 27€

~

Mise en bouche du chef

~

Assortiments de la mer, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses/Grises,

Accompagnée de sa mayonnaise maison

Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate

Cappuccino de Carottes, et son écume au lard

~

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes (Suppl. 5€)

Filet de Maquereau rôti, pulpe de betterave

~

Fromage Blanc ou 1/2 saint Marcellin affiné salade d'herbes fraîches

~

Carte des desserts (à choisir en début de repas)

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

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

Menu des Voyageurs - 38€

~

Mise en bouche du chef

~

Escalope de Foie Gras de canard Poêlée, tatin de pommes Golden et son pain melba

Cromesquis d'escargot au beurre d'ail, velouté de Cresson

6 huîtres creuses n 3 et son accompagnement

~

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes

Filet de Dorade Royale, bisque de Homard

Magret de Canard à l'Orange et aux épices douces

~

Fromage Blanc ou 1/2 saint Marcellin affiné salade d'herbes fraîches

~

Carte des desserts (à choisir en début de repas)

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Menu enfant - 10€

Sirop à l'eau

Émincé de poulet ou steak haché - frites maison

2 Boules de Glace ou Crêpe

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



Menu Homard - 60€

"À réserver 48h avant"

~

Mise en bouche du chef

~

Pinces et Coudes décortiquées en fricassées, coulis de crustacés et légumes du moment

~

Corps, poêlée au beurre salé, sauce champagne, écrasée de pommes de terre à la ciboulette

~

Trou Normand

~

Fromage Blanc ou 1/2 saint Marcellin affiné salade d'herbes fraîches

~

Carte des desserts (à choisir en début de repas)

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



Nos desserts ~ 7€

(À choisir en début de repas)

Coupe Vigneronne - Sorbet cassis / Marc de Bourgogne / Crème de cassis

Coupe Colonel- Sorbet citron / Vodka

Mi cuit chocolat, glace Amarena

Choux craquelin façon Paris Brest

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Macaron et Agrumes dans tous ses états

Café ou thé gourmands- Suppl. +2€

Crêpe cuite minute selon vos envies :

Au choix

Chocolat maison

Sucre

Caramel au beurre salé,

1 boule de glace

Confiture

Glace 2 boules ~ 5€

Suppl. chantilly, boule glace ou flambage + 1,50€

Les parfums de nos glaces :

Vanille

Café

Chocolat

Pistache

Rhum Raisins

Framboise

Cassis

Fraise

Mangue

Citron

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

Boissons

Nos alcools :

Ricard - 3,50€

Pastis - 3,50€

Jack Daniels - 6€

Porto blanc ou rouge - 5,50€

Bière Pression - 3,50€

Américano - 5€

Martini blanc ou rouge - 5,50€

Suze - 5,50€

Panaché-Monaco - 4€

Picon - Bière : 4€

Muscat 5€

Suppl. sirop ou crème alcool : 0,50€

Vins de table

Rosé- Blanc- Côte du Rhône/Beaujolais (pichet)

25cl - 5€ / 50cl - 10€

Vin au verre : 4€

Champagne - Coupe - 9€ / Bouteille - 46€

Kir - 3,5€ / kir crémant - 5,5€

Kir Royal - 11€

Jus de Fruit bouteille 25cl - 3€

Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate

Coca, Orangina, Schweppes - 3€

Sirop à l'eau 2,50€

Eau minérale/ Gazeuse - litre-2€ / litre-4€

Évian - Perrier- San Pellegrino

Thé ou infusion - 3,50€

Café expresso - 2,50€ / café décaféiné - 2,40€

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