



La Carte

Entrées

| | |
|---|--------|
| Velouté de Betterave, quenelle de ricotta et pomme granny Smith | 15€ |
| Ravioles de Tourteaux, bouillon safranée, émincé de pois gourmands | 19€ |
| Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate | 13,50€ |
| Escalope de Foie Gras de canard Poêlée, fraises aigre douce, 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€ |
| Pavé de lieu, croûte de pistou et sauce beurre blanc | 18€ |
| Pavé de veau rôti, condiment citron, jus au thym | 22€ |
| Sébastie snacké, sablé parmesan, sauce vierge et son riz basmati | 20€ |
| Salade du chef - salade composée du moment | 15€ |

Moules - Frites Maison

| | |
|---|-----|
| - Marinière (vin blanc- oignons- persils) | 14€ |
| - Crème | 15€ |

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) | 18€ |
| 12 huitres creuses n 3 | 22€ |
| Tourteau ou araignée de Mer (sur réservation) | 17€ |

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

Assiette du pêcheur - 1 Personne - 30€

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 creuses 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

Velouté de Betterave, quenelle de ricotta et pomme granny Smith

~

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons

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

Pavé de lieu, croûte de pistou et sauce beurre blanc

~

Fromage Blanc ou Camembert au lait cru farci aux fruits secs

~

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 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 Camembert au lait cru farci aux fruits secs

~

Carte des desserts (à choisir en début de repas)

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, fraises aigre douce, pain melba

Ravioles de Tourteaux, bouillon safranée, émincé de pois gourmands

6 huîtres creuses n 3 et son accompagnement

~

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes

Sébaste snacké, sablé parmesan, sauce vierge et son riz basmati

Pavé de veau rôti, condiment citron, jus au thym

~

Fromage Blanc ou Camembert au lait cru farci aux fruits secs

~

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



Nos desserts ~ 7€

(À choisir en début de repas)

Fromage blanc - 4€

Camembert au lait cru farci aux fruits secs - 6€

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

Coupe Colonel- Sorbet citron / Vodka

Tarte façon Snickers, glace vanille

Baba Mojito - Rhum, chantilly menthe, sorbet citron vert

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Macaron framboise façon religieuse et son sorbet litchis

Salade de fruits de saison & sorbet au choix

Café ou thé gourmands- Suppl. +2€

Crêpe cuite minute selon vos envies :

Au choix

Chocolat maison - 1 boule de glace

Sucre, Caramel au beurre salé, Confiture

Glace 2 boules - 5€

Suppl. chantilly ou flambage +1€

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