



La Carte

Entrées

Crème de Mais, allumettes de magret fumé, huile de ciboulette	15€
Macaron ricotta à l'aneth, rosace de saumon fumé	19€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	13,50€
Escalope de Foie Gras de canard Poêlée, tatin d'échalotes	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 (250g)	21€
Pavé de Merlu en croûte de Noisettes, sauce beurre blanc	18€
Magret de Canard à la vanille, gastrique de Mangue	22€
Filet de bar poêlé, sauce coques	20€

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

Crème de maïs, allumettes de lardons fumés et huile de ciboulette

~

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes-220g (Suppl. 5€)

Pavé de Merlu en croûte de Noisettes, 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, Tatin d'échalotes

Macaron ricotta et aneth, rosace de saumon fumé

6 huîtres creuses n 3 et son accompagnement

~

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes 220g

Filet de bar poêlé, sauce coques

Magret de Canard à la vanille, sauce Mangue

~

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

Mi- cuit cœur spéculoos, glace vanille

Baba au rhum, ananas rôti et glace piña colada

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Tarte feuilletée au citron et meringues

Café ou thé gourmands- Suppl. +2€

Crêpe cuite minute selon vos envies :

Au choix

Chocolat maison ou 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