



La Carte

Entrées

Velouté de Carottes, curcuma, lait de coco, viande de grison et son gressin	15€
Macaron roquefort & noix, magret fumé, pickles d'oignons rouges	19€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	13,50€
Escalope de Foie Gras de canard Poêlée, oignons grelots caramélisés & son sablé noisette	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 Lieu en croûte de parmesan, sauce beurre blanc	18€
Souris d'agneau confite miel et épices douces	22€
Filet de sandre poêlé en croûte de Chorizo	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 huîtres 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 – 1Personne - 30€

2 langoustines, 6 huîtres, 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 huîtres 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

ou

Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate

ou

Velouté de Carottes, curcuma, lait de coco, viande de grison et son gressin

~

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons

ou

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

ou

Pavé de Lieu en croûte de parmesan, sauce beurre blanc

~

Fromage Blanc ou Brillat-Savarin & sa gelée au muscat

~

Carte des desserts (à choisir en début de repas)

« 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 Brillat-Savarin & sa gelée au muscat

~

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, oignons grelots caramélisés & son sablé noisette

ou

Macaron roquefort & noix, magret fumé, pickles d'oignons rouges

ou

6 huîtres creuses n°3 et son accompagnement

~

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes 220g

ou

Filet de sandre poêlé en croûte de Chorizo

ou

Souris d'agneau confite miel et épices douces

~

Fromage Blanc ou Brillat-Savarin & sa gelée au muscat

~

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€

Brillat-Savarin & sa gelée au muscat – 6€

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

Coupe Colonel- Sorbet citron / Vodka

Mi- cuit chocolat crème de marron, glace vanille

Baba aux agrumes et sa chantilly Grand Marnier

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Verrine cheesecake, pommes caramélisées et spéculoos

Café ou thé gourmands- Suppl. +2€

Crêpe cuite minute selon vos envies :

Au choix : Chocolat maison

1 boule de glace

Sucre OU Caramel au beurre salé OU Confiture

Glace 2 boules – 5€

Suppl. chantilly ou flambage +1€

Les parfums de nos glaces :

Vanille

Café

Mangue

Fraise

Chocolat

Pistache

Citron

Rhum Raisins

Framboise

Cassis

Boissons

Nos alcools :

Ricard – 3,50€

Pastis – 3,50€

Jack Daniels - 6€

Porto blanc ou rouge - 5,50€

Bière Pression - 3,50€

Américano – 5€

Apéritif Maison : Soupe de crémant – 6€

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 - ½ litre-2€ 1 litre-4€

Évian – San Pellegrino

Thé ou infusion - 3€

Café expresso – 2€ / café décaféiné – 2€