



La Carte

Entrées

Aumônière Pommes Chaource, vinaigrette miel	15€
Gambas rôties aux épices douces, mousse de Guacamole, Agrumes, vinaigrette passion	19€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	13,50€
Escalope de Foie Gras de canard poêlée, pulpe de potiron, Gomasio noisettes	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 rôti en croûte de noix, crémeux de Butternut	18€
Joue de bœuf confite façon Bourguignonne	22€
Filet de dorade royale, sauce champagne	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)	12€
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 (sur réservation)	17€

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

Assiette du pêcheur – 1Personne - 32€

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

Plateau pour 2 personnes – 84€ 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 -28€

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

Aumônière Pommes Chaource, vinaigrette miel

—

Poulet fermier de l'Ain à la crème et champignons

ou

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

ou

Pavé de lieu rôti en croûte de noix, crémeux de Butternut

—

Fromage Blanc ou Demi St Marcellin, chutney de figes

—

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 Demi St Marcellin, chutney de figues

—

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, pulpe de potiron, Gomasio noisettes

ou

Gambas rôties aux épices douces, mousse de Guacamole, Agrumes, vinaigrette passion

ou

6 huîtres creuses n°3, vinaigrette échalote

—

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes 220g

ou

Filet de dorade royale, sauce champagne

ou

Joue de bœuf confite façon Bourguignonne

—

Fromage Blanc ou Demi St Marcellin, chutney de figues

—

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



Fromage

Fromage blanc – 4€

Demi St Marcellin, chutney de figues – 6€

Nos desserts (hors menu 7€) (À choisir en début de repas)

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

Coupe Colonel- Sorbet citron / Vodka

Mi- cuit aux deux chocolats, crème anglaise pistache, glace pistache

Gâteau cœur exotique, caramel au rhum, glace pina colada

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Mille-feuille à notre façon, crème vanillé, Amarena

Café ou thé gourmands- Suppl. +2€

Crêpe cuite minute selon vos envies :

Au choix : Chocolat maison / Caramel au beurre salé

1 boule de glace / Confiture

Sucre

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

« 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€

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 : 3€

Champagne - Coupe – 9€ / Bouteille – 46€

Kir – 3,5€ / kir crémant – 5,5€

Kir Royal - 11€

Jus de Fruit bouteille 25cl – 2,80€

Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate

Coca, Orangina, Schweppes – 3€

Sirop à l'eau 2€

Eau minérale/ Gazeuse - ½ litre-2€ 1 litre-4€

Évian – San Pellegrino

Thé ou infusion - 2,5€

Café expresso – 2€ / café décaféiné – 2€