



La Carte

Entrées

Tarte fine au boudin noir, compotée d'oignons, jus au Savora	15€
Macaron au fromage frais, magret de canard fumé	19€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	13,50€
Escalope de Foie Gras de canard poêlée, velouté de Cèpes et huile de ciboulette	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 parmesan, crémeux de lentilles	18€
Confit d'agneau miel et citron	22€
Filet de St Pierre, sauce beurre blanc	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 – 14,90€

(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

Tarte fine au boudin noir, compotée d'oignons, jus au Savora

—

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 Parmesan, crémeux de lentilles

—

Fromage Blanc ou Demi St Marcellin, chutney de 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 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 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, velouté de Cèpes et huile de ciboulette

ou

Macaron au fromage frais, magret de canard fumé

ou

6 huîtres creuses n°3, vinaigrette échalote

—

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes 220g

ou

Filet de St Pierre, sauce beurre blanc

ou

Confit d'agneau miel et citron

—

Fromage Blanc ou Demi St Marcellin, chutney de 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 Glaces 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 au chocolat, ganache chocolat et marmelade d'orange

Poire pochée au vin chaud et pain d'épices, glace vanille

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Tarte au citron meringuée déstructurée

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, abricot

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€