



La Carte

Entrées

Velouté de Butternut, brisure de marron, huile de ciboulette	15€
Macarons, magret de canard fumé, pickles oignons rouges et crème de roquefort	19€
Gâteau de foie de volaille, et son coulis de tomate	14,50€
Escalope de Foie Gras de canard poêlée, crème de coco de Paimpol	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 et graines de courge	18€
Souris d'agneau confite au miel et citron	22€
Filet de dorade royale poêlée, beurre blanc aux 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)	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 - 35€

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

Plateau pour 2 personnes – 90€ ou 45€ par personne

Formule – plateau 2 personnes + 1 homard : 130€

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€

(au choix entre 3 entrées+3 plats+fromage et dessert)

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 Butternut, brisure de marron, huile de ciboulette

—

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 et graines de courge

—

Fromage Blanc ou brie 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 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 Brie 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€

(au choix entre 3 entrées+3 plats+fromage et dessert)

Mise en bouche du chef

—

Escalope de Foie Gras de canard poêlée, crème de coco de Paimpol

ou

Macarons, magret de canard fumé, pickles oignons rouges et crème de roquefort

ou

6 huîtres creuses n°3 et son accompagnement

—

Grenouilles Fraîches cuisinées comme en Dombes 220g

ou

Filet de dorade royale poêlée, beurre blanc aux coques

ou

Souris d'agneau confite au miel et citron

—

Fromage Blanc ou Brie 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 - Poulet ou steak haché/frites - Glace ou Crêpe

« Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Fromage

Fromage blanc – 4€

Brie aux fruits secs – 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

Sablé Noisette, compotée Poire-Safran et Ganache chocolat

Fingers citron meringuée, zeste de citron vert et sorbet framboise

Pain perdu, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Baba au rhum, ananas poêlée et chantilly

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 – 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€