



LE MENU

L'ASSIETTE TOUR DE L'AIN ————— **25€**

Tarte bleu de Bresse et cardons, houmous lentilles et chips de saucisson, pâté croûte bressan, blinis rilette de carpe, chèvre local mariné au piment de Bresse, grignotte de poulet, briochette d'escargot

POULET FERMIER DE L'AIN CRÈME DE BRESSE ET MORILLES ————— **28€**

FILET DE CANETTE DE DOMBES DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISES — **28€**

POISSON SELON L'ARRIVAGE ————— **20€**

SALADE DU MARCHÉ ————— **20€**

Composition au gré des saisons et du Chef

MENU ENFANT (+ 1 boisson) **13€**

Emincé de poulet local à la crème **ou** steak haché local, pommes paillasson et crudités
Glace artisanale en pôt **ou** yaourt à boire local

DESSERTS

- La faisselle à la crème ou coulis de fruits..... **4,50€**
- Le trio de fromage locaux..... **8€**
- Salade de fruits frais..... **7€**
- Vacherin minute..... **7€**
- Dessert du jour..... **7€**





LES BOISSONS

BOISSONS

Eau plate 1L.....	3,80€
Eau gazeuse 1L.....	3,80€
Perrier 50cl.....	3,30€
Limonade régionale.....	4,30€
Jus de fruits régional.....	4,30€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière locale 33cl.....	4,90€
Kir.....	4€
Kir pétillant.....	6€
Pastis / Ricard.....	4€
Whisky 4cl.....	6€
Martini / Suze / Porto.....	5€

BOISSONS CHAUDES

Café.....	3€
Thé / Infusion.....	3,50€

CARTES DES VINS

	37,50cl	75cl
Blanc		
Brut de Chardonnay.....	-	25€
Chardonnay de Bugey.....	12€	25€

Rosé		
Côte de Provence.....	12€	19€

Rouge		
Gamay du Bugey.....	12€	19€
Côte du Rhône «Parallèle 45».....	-	22€
Beaujolais.....	-	21€
Gigondas.....	22€	35€
Saint Joseph.....	-	35€
Crozes Hermitage.....	22€	-
Graves.....	-	25€

Verre de vin		
Gamay du Bugey (rouge).....	7€	
Chardonnay du Bugey (blanc).....	7€	
Côtes de Provence (rosé).....	7€	

