A L'APERITIF

Notre Planche du moment
1 personne 11 € / 2 personnes 22 €
Chèvre frais, chèvre mi-sec, Comté, Saint-Nectaire,
Jambon cru Serrano, terrine Maison

NOS ENTREES

Moelleux bressan d'autrefois et son coulis de tomates, olives vertes et champignons de Paris poêlés 10 €

Butternut rôtie au chèvre de la ferme Pardon, mesclun et noix 9 €

Œuf parfait en meurette, croûtons dorés et lardons 10 €

Velouté de potiron et ses chips de marrons 9 €

Salade Bressane Petite 9 € / Grande 16 €
Maïs, endives rouges, Bleu de Bresse, poulet frit et croustillant, croûtons dorés



NOS PLATS

Dos de sandre rôti au beurre blanc 22 €
Légumes de saison

Burger de bœuf Savoyard 150 gr. 21 €
Frites fraîches et mesclun

Burger Végétarien 19.50 €
Frites fraîches et mesclun

Pièce du boucher grillée du moment 26 €
Frites fraîches, mesclun, mayonnaise à l'ail noir

Volaille fondante cuite à basse température 21 €
Purée de panais et de pommes de terre,
Sauce crémeuse d'automne aux champignons

Paleron de bœuf braisé au vin rouge du Beaujolais, kumquats confits 23 €
Purée de pommes de terre, champignons shiitaké

Penne rigate, sauce tomate et basilic frais 16 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans - 11 €

Un plat
Steak haché 100 gr. OU Colin pané OU Poulet pané
Accompagnement au choix : frites fraîches, purée de pommes de terre ou légumes de saison

Un dessert
Coupe glacée 2 boules au choix OU Moelleux au chocolat



Prix nets en Euros. Service compris.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

MENU PLAISIR 35€

Une entrée

Moelleux bressan d'autrefois et son coulis de tomates,
olives vertes et champignons de Paris poêlés

Butternut rôtie au chèvre de la ferme Pardon, mesclun et noix

Velouté de potiron et ses chips de marrons

Un plat

Dos de sandre rôti au beurre blanc,
Légumes de saison

Volaille fondante cuite à basse température
Purée de panais et de pommes de terre, sauce crémeuse d'automne aux champignons

Paleron de bœuf braisé au vin rouge du Beaujolais, kumquats confits,
Purée de pommes de terre, champignons shiitaké

Un dessert

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et fruits secs caramélisés

Tarte tatin aux pommes caramélisées

Crème brûlée à la vanille, cassonade antillaise



NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés 10 €
Chèvre frais et mi-sec, Comté du Jura, Saint-Nectaire,
Confiture de figues et pain aux céréales

Faisselle Bressane "d'Etrez" 6 €
Selon vos envies : Nature OU Crème OU Coulis de fruits rouges

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et fruits secs caramélisés 9 €

Clafoutis aux figues et son coulis de figues et fruits rouges 9 € Coup de Cœur

Ile flottante aux pralines roses et sa crème anglaise 9 €

Tarte tatin aux pommes caramélisées 9 €

Crème brûlée à la vanille, cassonade antillaise 9 €

NOS COUPES GLACEES

Coupe glacée 2 boules 6 € / **3 boules** 8 € (Supplément chantilly : + 2 €)
Vanille, chocolat, citron vert, fraise, framboise, cassis, rhum raisin,
pistache, caramel beurre salé, café

Coupe bourguignonne 11 €
3 boules cassis, 4 cL crème de cassis de Bourgogne

Coupe colonel 11 €
3 boules citron vert, 4 cL de vodka

Dame blanche 10 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 10 €
3 boules café, café, chantilly

Chocolat liégeois 10 €
3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

