

# NOUVELLE SAISON-NOUVEAUX DÉFIS !

LA RESTAURATION SUBIT DEPUIS LA CRISE COVID DE NOMBREUX CHAMBOULEMENTS. RUPTURE DE PRODUITS, HAUSSE DES PRIX...

NOUS AVONS JUSQU'À MAINTENANT RÉUSSI À MAINTENIR NOS MENUS TRÈS ABORDABLE MAIS POUR ASSURER UNE BELLE QUALITÉ NOUS SOMMES CONTRAINTS D'AJUSTER NOS TARIFS.

NOUS SOMMES FIERS D'AVOIR PU CONSERVER NOTRE ÉQUIPE EN AUGMENTANT LES SALAIRES ET EN AMÉLIORANT LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUI FONT QUE LES SALARIÉES DE LA RESTAURATION L'A QUITTE.

AINSI NOUS ÉVITONS AU MAXIMUM LES COUPURES ET TOUTES LES HEURES SUPPLÉMENTAIRES SONT COMPTÉES, PAYÉES OU RATTRAPÉES

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS COMPRENDREZ NOTRE DÉMARCHE POUR LE FUTUR DE NOTRE GASTRONOMIE

IL EST L'HEURE DE PARTAGER UN VERRE DANS NOTRE COIN DU BUGEY EN TERRASSE ET AU SOLEIL !

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX !

PISCICULTURE PETIT (01)  
TRUITE DE L'AIN

ETABLISSEMENT GESLER  
VIANDES - HOTONNES 01

MIEL DE CHANAZ 73

CHÈVRERIE DE VIONS 73

BON APPÉTIT !

RENZO L'ARTISAN GLACIER VIVIER DU LAC 73

LAITERIE D'ETREZ 01

SAVOIE COMESTIBLE VOLAILLE/CRÈMERIE AIX LES BAINS 73



## A PARTAGER - À L'APÉRO

### PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS

Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec, viande des Grisons

15

## NOS ENTRÉES

MARBRÉ DE FOIE GRAS FRANÇAIS À LA FIGUE, BRIOCHE  
MAISON

17

### SALADE PAILLÈRE

Oeuf poché, meule de Savoie, lardons, croûtons, tomates cerises

10/15

CARPACCIO DE BOEUF, SALADE, HUILE VERTE AU BASILIC,  
PARMESAN ET PIGNON DE PIN

12

TERRINE DE TRUITE AU CITRON VERT ET GINGEMBRE

12

### VÉGÉTARIENNE

Parmesan, tomates cerise, aubergines grillées, pignons de pin torréfiés, huile verte  
au basilic

13

### SALADE BERGER

Toast de chèvre de Vions, Jambon cru, miel, noix, tomates cerises

14/18

### ENTRÉE DU MOMENT

Entrée qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef

VOIR  
ARDOISE

## PLATS VÉGÉTARIENS

TAGLIATELLES DE ROYANS AUX LÉGUMES, FALAFELS ET PESTO  
VERDE

17



## NOS POISSONS

FILET DE PERCHES, BEURRE CITRONNÉ, FRITES MAISON 18

PAVÉ DE TRUITE MEUNIÈRE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES 19

Nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes

## NOS CUISSSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE, 300GR  
Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron,  
ail et persil. 26

EN PERSILLADE, 300GR  
Sautées au beurre moussant, ail et persil. 26

Les cuisses de grenouilles à la carte sont servies avec  
du gratin dauphinois

## NOS GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SALADE VERTE	3,50
FRITES MAISON	4,50
GRATIN DAUPHINOIS	4,00
POÊLÉE DE LÉGUMES	4,50
TAGLIATELLE FRAÎCHE	4,00



## NOS VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE, CITRON BASILIC, GRATIN DAUPHINOIS 17

BURGER, FRITES MAISON 18  
Pain Brioché boulangerie de Chindrieux, Steak, Lard Paysan, Raclette fumé, confit d'oignon.

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS, SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT, FRITES MAISON 22

TARTARE DE BOEUF, FRITES MAISON ET SALADE VERTE 17

CÔTE DE VEAU, GRATIN DAUPHINOIS, SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT 28

PLAT DU MOMENT VOIR ARDOISE  
Plat qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef

Nos viandes sont accompagnés d'une poêlée de légumes



## MENU ENFANT

PETIT BURGER OU AIGUILLETTE DE CABILLAUD

TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

12.50



## LES FROMAGES

FROMAGE FRAIS DE LA LAITERIE D'ETREZ

4.5

Crème, Miel ou Coulis

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE L'AIN

8

## NOS DESSERTS MAISON

ENTREMET CARAMÉLAIT

6

(dacquoise noisette, mousse caramel beurre salé)

PARFAIT GLACÉ CASSIS ET MARC DU BUGEY

6

TIRAMISÙ AU SPÉCULOS

6

VACHERIN VANILLE ET FRAMBOISE

7

TARTE AUX PRALINES ROSES

6

DESSERT DU MOMENT

Dessert qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef

VOIR  
ARDOISE

PAS DE CARTE LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS



## NOS MENUS

MENU LAVOURS  
GRENOUILLES À VOLONTÉ 33€

CUISSES DE GRENOUILLES  
FAÇON SUZANNE OU PERSILLADE

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

MENU ENFANT 12.50€

PETIT BURGER OU AIGUILLETTE DE  
CABILLAUD

TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

## MENU LA PAILLÈRE 26€

### **Carpaccio de boeuf,**

salade, huile verte au basilic, parmesan et pignon de  
pin

OU

### **Salade Paillère**

Oeuf poché, meule de Savoie, lardons, croûtons,  
tomates cerises



### **Tagliatelles de royans**

aux légumes, falafels et pesto verde

OU

### **Pavé de truite**

meunière et tagliatelles Fraîches



### **Tiramisù ou Glace 2 Boules**



## MENU BUGISTE 36€

### **Terrine de truite**

au citron vert et gingembre

OU

### **Entrée Végétarienne**

Parmesan, tomates cerise, aubergines grillées, pignons de pin torréfiés, huile verte au basilic

OU

### **Salade Berger**

Toast de chèvre de Vions, Jambon cru, miel, noix, tomates cerises



### **Cuisses de Grenouilles**

façon Suzanne ou en Persillade

OU

### **Faux Filet de Boeuf**

Charolais, sauce roquefort ou poivre vert, Frites Maison

OU

### **Suprême de volaille**

basilic et citron, gratin dauphinois



### **Dessert Maison**

au choix

## MENU PAILLÈRE 44€

### **Marbré Foie gras Maison à la figue**

Brioche Maison toastée,

OU

### **Entrée du moment**

Entrée qui change suivant les semaine



### **Cuisses de Grenouilles Façon Suzanne ou persillade**

Gratin Dauphinois

OU

### **Côte de Veau,**

Gratin Dauphinois, sauce roquefort ou poivre vert

OU

### **Plat du Moment**

Plat qui change suivant les semaines



### **Assiette de 3 Fromages affinés**

ou Faisselle



### **Dessert Maison**

au choix