

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 torréfiées, 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