



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

CARTE  
ET  
MENUS



PRIX NETS SERVICE COMPRIS  
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION, LE DOCUMENT INDIQUANT  
LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES DE NOS PLATS

# NOUVELLE SAISON-NOUVEAUX DÉFIS !

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

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

RENZO L'ARTISAN GLACIER VIVIER DU LAC 73

LAITERIE D'ETREZ 01

SAVOIE COMESTIBLE VOLAILLE/CRÈMERIE AIX LES BAINS 73

BON APPÉTIT !



## A PARTAGER - À L'APÉRO

### PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS

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

15

## NOS ENTRÉES

SAUCISSON DE LYON BRIOCHÉ, SALADE, JUS RÉDUIT À LA MONDEUSE

14

### SALADE DE CAMPAGNE

Oeuf poché, Fromage de la Dent du Chat, Jambon cru, croûtons, pomme de terre

10/16

OEUF MEURETTES, LARDONS ET CHAMPIGNONS

14

GRAVLAX DE TRUITE DE L'AIN, GEL CITRON VERT ET WAKAMÉ

16

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, PERSILLADE DE CHAMPIGNONS

12

### ENTRÉE DU MOMENT

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

## PLATS VÉGÉTARIENS

RAVIOLE DE ROYAN À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS

18

MOELLEUX DU MONT REVAR, POMME DE TERRE ET SALADE VERTE (SUPP CHARCUTERIE +5 EUROS)

17



## NOS POISSONS

FILET DE PERCHES, BEURRE CITRONNÉ, FRITES MAISON 22

TRUITE DE L'AIN MEUNIÈRE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES 20

Nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes

## NOS CUISSSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE, 300GR 28  
Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

EN PERSILLADE, 300GR 28  
Sautées au beurre moussant, ail et persil.

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 5,00  
POÊLÉE DE LÉGUMES 6,00  
TAGLIATELLE FRAÎCHE 4,00





## NOS VIANDES

### BURGER, FRITES MAISON

Pain Brioché boulangerie de Chindrieux, Steak, Lard Paysan, Reblochon, confit d'oignon.

17

### FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS, SAUCE ROQUEFORT OU CÈPES OU BEURRE MAITRE D'HÔTEL - FRITES MAISON

24

### JOUE DE PORC CONFITE À LA MONDEUSE, GRATIN DAUPHINOIS

18

### PLAT DU MOMENT

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

Nos viandes sont accompagnés d'une poêlée de légumes

## MENU ENFANT 12.50

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD  
OU  
AIGUILLETES DE POULETS PANÉS  
TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

## MENU GRAND ENFANT 16.50

PETIT BURGER  
OU PAVÉ DE TRUITE DE L'AIN  
OU PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE

TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU TIRAMISÙ



## LES FROMAGES

FROMAGE FRAIS DE LA LAITERIE D'ETREZ	5
Crème, Miel ou Coulis	
ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS DE L'AIN	8

## NOS DESSERTS MAISON

TIRAMISÙ À LA CRÈME DE MARRON	6
SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DU BUGEY	7
TARTE TATIN AUX POMMES DE SAVOIE	7
VACHERIN VANILLE ET FRAMBOISE	7
ENTREMET FAÇON FORÊT NOIRE	7

### 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  
(CRÈME ÉPAISSE CITRONNÉE AIL ET PERSIL)  
OU  
EN PERSILLADE  
(AIL ET PERSIL FRAIS)

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

### MENU LA PAILLÈRE 26€

**Petite assiette de  
Charcuterie de Pays**  
Jambon Cru de Savoie, Saucisson Sec, viande des  
Grisons

OU

**Velouté de Butternut,**  
éclats de châtaignes, crème de Bresse



**Raviole de royan**  
à la crème et champignons

OU

**Joue de porc confite à la  
Mondeuse,**  
Gratin Dauphinois



**Tiramisù ou Glace 2 Boules**



## MENU BUGISTE 36€

### **Saucisson de Lyon brioché,**

salade, jus réduit à la Mondeuse

OU

### **Salade de Campagne**

Oeuf poché, Fromage de la Dent du Chat, Jambon cru, croûtons, pomme de terre

ou

### **Entrée du moment**

Entrée qui change suivant les semaines



### **Cuisses de Grenouilles Façon**

### **Suzanne ou persillade**

Gratin Dauphinois

OU

### **Filet de truite de l'Ain**

meunière et tagliatelles Fraîches

OU

### **Plat du Moment**

Plat qui change suivant les semaines



### **Dessert Maison**

au choix

## MENU AUBERGE 40€

### **Oeufs Meurettes,**

lardons et champignons

OU

### **Gravlax de truite de l'Ain,**

gel citron vert, wakamé



### **Faux Filet de Boeuf**

Charolais,

sauce cèpes ou poivre vert ou beurre maitre d'hôtel,

Frites Maison et légumes de saison

OU

### **Filets de Perches,**

Beurre citronné, Frites Maison et légumes de saison



### **Dessert Maison**

au choix

FROMAGE SUPPLÉMENT + 4 EUROS DANS LES MENUS





## NOS MENUS DIMANCHE

MENU ENFANT 12.50

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD  
OU  
AIGUILLETES DE POULETS PANÉS  
  
TAGLIATELLE OU FRITES MAISON  
  
GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU GRAND ENFANT 16.50

PETIT BURGER  
OU PAVÉ DE TRUITE DE L'AIN  
OU PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE  
  
TAGLIATELLE OU FRITES MAISON  
  
GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU TIRAMISÙ

## MENU LAVOURS GRENOUILLES À VOLONTÉ 33€

CUISSES DE GRENOUILLES  
FAÇON SUZANNE  
(CRÈME ÉPAISSE CITRONNÉE AIL ET PERSIL)  
OU  
EN PERSILLADE  
(AIL ET PERSIL FRAIS)

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

---

## MENU LA PAILLÈRE 26€

**Petite assiette de  
Charcuterie de Pays**

Jambon Cru de Savoie, Saucisson Sec, viande des Grisons

OU

**Velouté de Butternut,**  
éclats de châtaignes, champignons



**Raviole de royan**

à la crème et champignons

OU

**Joue de porc confite à la Mondeuse,**  
Gratin Dauphinois



**Tiramisù ou Glace 2 Boules**



## MENU BUGISTE 36€

### **Saucisson de Lyon brioché,**

salade, jus réduit à la Mondeuse

OU

### **Salade de Campagne**

Oeuf poché, Fromage de la Dent du Chat, Jambon cru, croûtons, pomme de terre

ou

### **Entrée du moment**

Entrée qui change suivant les semaines



### **Cuisses de Grenouilles Façon**

### **Suzanne ou persillade**

Gratin Dauphinois

OU

### **Pavé de truite de l'Ain**

meunière et tagliatelles Fraîches

OU

### **Plat du Moment**

Plat qui change suivant les semaines



### **Dessert Maison**

au choix

## MENU AUBERGE 40€

### **Oeufs Meurettes,**

lardons et champignons

OU

### **Gravlax de truite de l'ain,**

gel citron vert, wakamé



### **Faux Filet de Boeuf**

Charolais,

sauce cèpes ou poivre vert ou beurre maitre d'hôtel,

Frites Maison et légumes de saison

OU

### **Filets de Perches,**

Beurre citronné, Frites Maison et légumes de saison



### **Dessert Maison**

au choix

FROMAGE SUPPLÉMENT + 4 EUROS DANS LES MENUS