

AUBERGE DE LA PAILLÈRE

CARTE
ET
MENUS



PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION, LE DOCUMENT INDIQUANT LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOUVELLE SAISON

APRÈS PLUS DE 6 MOIS DE FERMETURE LE RESTAURANT DE L'AUBERGE À DE NOUVEAU OUVERT SES PORTES POUR UN TRÈS BEL ÉTÉ.

VOUS AVEZ ÉTÉ NOMBREUX À (RE)VENIR NOUS VOIR À L'AUBERGE ET LE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE SOUHAITE TOUJOURS TRANSMETTRE L'ESPRIT CONVIVIAL ET TRADITIONNEL DE L'AUBERGE À TRAVERS LEURS ASSIETTES.

NOUS CONTINUONS NOTRE AMÉNAGEMENT ET LA RÉNOVATION DE L'AUBERGE POUR TOUJOURS MIEUX VOUS ACCUEILLIR.

IL EST L'HEURE DE PARTAGER UN VERRE DANS NOTRE COIN DU BUGÉY Désormais dans les couleurs de l'automne

Nos Producteurs Locaux !

ALEXANDRE MERLE

POMME DE TERRE ET LÉGUMES SERRIERE EN CHAUTAGNE 73

ETABLISSEMENT GESLER
VIANDES - HOTONNES 01

MIEL DE CHANAZ 73

CHÈVRERIE DE VIONS 73

RENZO L'ARTISAN GLACIER VIVIER DU LAC 73

VIN DU BUGÉY 01

LAITERIE D'ETREZ 01

BON APPÉTIT !

SAVOIE COMESTIBLE VOLAILLE/CRÈMERIE AIX LES BAINS 73



A PARTAGER - À L'APÉRO

ARDOISE DE CHARCUTERIE DE PAYS
Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec

15

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CRÉMEUX ET CHIPS PANAIS 16

TERRINE D'OMBLE ET SAUMON, GEL CITRON, WAKAMÉ 12

SALADE PAILLÈRE

Oeuf poché, meule de Savoie, lardons, croûtons, lamelles de carotte

10/14

VELOUTÉ BUTTERNUT DE CHAUTAGNE, JAMBON CRU ET
GIROLLES 12

ENTRÉE DU MOMENT

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

VOIR
ARDOISE

PLATS VÉGÉTARIENS

RAVIOLE DE ROYANS, CRÈME DE BRESSE AUX GIROLLES
Version entrée - 12€ Version plat 18€

12/18

BURGER VG, FRITES MAISON

Pain Brioché boulangerie de Chindrieux, galette végétale au fromage,

16



NOS POISSONS

FILET DE PERCHES, BEURRE CITRONNÉ, FRITES MAISON 18

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES 16

Nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes

NOS CUISSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE, 300GR 22
Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron,
ail et persil.

EN PERSILLADE, 300GR 22
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
FRITES MAISON 4.50
GRATIN DAUPHINOIS 4.00
POÊLÉE DE LÉGUMES 4.50
TAGLIATELLE FRAÎCHE 4.00





NOS VIANDES

BALLOTTINE DE POULET FERMIER AUX ÉCREVISSSES, 19
GRATIN DAUPHINOIS

BURGER, FRITES MAISON 16
Pain Brioiché boulangerie de Chindrieux, Steak, Lard Paysan, Raclette
fumé, confit d'oignon.

ENTRECÔTE DE BOEUF CHAROLAIS, SAUCE AUX CÈPES, 22
FRITES MAISON

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL DE CHANAZ 21

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

Nos viandes sont accompagnés d'une poêlée de légumes



MENU ENFANT

PETIT BURGER OU CUISSSES DE GRENOUILLES OU PAVÉ
DE SAUMON RÔTI

TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

12



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

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DU BUGEY

7

ROYAL AU CHOCOLAT, GÉNOISE ET FEUILLANTINE

6

TIRAMISÙ, CAFÉ ET AMARETTO

5.5

VACHERIN VANILLE ET FRAMBOISE

7

DESSERT DU MOMENT

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

VOIR
ARDOISE



NOS MENUS

MENU LAVOURS
GRENOUILLES À VOLONTÉ 29€

**CUISSES DE GRENOUILLES
FAÇON SUZANNE OU PERSILLADE**

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

MENU LA PAILLÈRE 23€

**VELOUTÉ BUTTERNUT DE CHAUTAGNE, JAMBON CRU ET
GIROLLES**

OU

SALADE PAILLÈRE

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



RAVIOLE DE ROYANS, CRÈME DE BRESSE AUX GIROLLES

OU

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES



TIRAMISÙ OU GLACE 2 BOULES



MENU BUGISTE 33€

TERRINE D'OMBLE ET SAUMON, GEL CITRON, WAKAMÉ

OU

ENTRÉE DU MOMENT

NOUS CONSULTER, PLAT QUI CHANGE EN FONCTION DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU
CHEF



CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON SUZANNE OU EN PERSILLADE

OU

BALLOTTINE DE POULET FERMIER AUX ÉCREVISSSES, GRATIN

DAUPHINOIS

OU

PLAT DU MOMENT

NOUS CONSULTER, PLAT QUI CHANGE EN FONCTION DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU
CHEF



COUPE GLACÉE OU DESSERT AU CHOIX



MENU AUBERGE 40€

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CRÉMEUX ET CHIPS PANAIS

OU

RAVIOLE DE ROYAN, CRÈME DE BRESSE AUX GIROLLES



CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON SUZANNE OU EN PERSILLADE

OU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL DE CHANAZ



ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS DE L'AIN

OU FAISSELLE



COUPE GLACÉE OU DESSERT MAISON AU CHOIX