



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



A PARTAGER - À L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec, viande des Grisons
cornichons, beurre Charentes-Poitou AOP

15/25

SAUCISSON À PARTAGER

10

NOS ENTRÉES

SALADE PAILLÈRE

Jambon cru, Noix, Reblochon pané, Carottes, Oignons rouges.

13/17

TERRINE AU LIÈVRE MAISON.

Pickles d'oignon rouge.

9

OEUF PARFAIT

Espuma aux champignons, cèpes en persillade.

13

GÂTEAU DE BROCHET A L'ÉCREVISSE

Sauce Nantua.

12

ENTRÉE DU MOMENT

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

PLAT VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DU DAUPHINÉ À LA CRÈME ET AUX CÈPES

21

PRIX NET EN EUROS SERVICES COMPRIS



NOS POISSONS

DOS DE CABILLAUD

braisé aux Poireaux, légumes et gratin Dauphinois.

23

TRUITE DE SAVOIE RÔTIE

Beurre monté à l'ail et au citron, Pommes de Terre persillées et légumes.

21

NOS CUISSSES DE GRENOUILLES A VOLONTÉ

FAÇON SUZANNE, A VOLONTÉ

Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

31

EN PERSILLADE, A VOLONTÉ

Sautées au beurre moussant, ail et persil.

31

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 DE SAISON

4.50

POMMES DE TERRE PERSILLÉE

4.00

PRIX NET EN EUROS SERVICES COMPRIS



NOS VIANDES

BURGER, FRITES MAISON

Pain Brioché, Poulet pané, Lard fumé, Reblochon, confit d'oignon au miel, sauce moutarde à l'ancienne.

20

FAUX FILET - FRITES MAISON ET LÉGUMES

Sauce roquefort ou forestière ou poivre.

25

POULET A L'ÉCREVISSE - GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES

Sauce Nantua.

19

PLAT DU MOMENT

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

MENU ENFANT 12.50€

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
OU
AIGUILLETES DE POULET PANÉES

FRITES MAISON

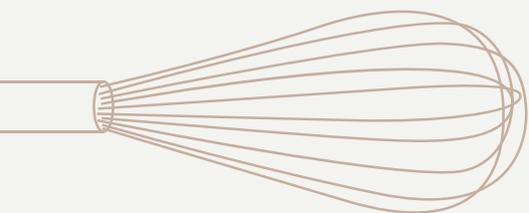
GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU GRAND ENFANT 16.50€

PETIT BURGER - FRITES MAISON

OU PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE - GRATIN DAUPHINOIS

GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU ÎLE FLOTTANTE



LES FROMAGES

FAISSELLE

Crème, Miel ou Coulis

4.5

NOS DESSERTS MAISON

ÎLE FLOTTANTE À LA PRALINE ROSE

6

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC ET MIEL DU BUGEY

8

VERRINE GOURMANDE CITRON SPÉCULOOS

7

VACHERIN VANILLE ET FRAMBOISE

8

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 36€

CUISSES DE GRENOUILLES
FAÇON SUZANNE
(BEURRE MONTÉ CITRONNÉ AIL ET PERSIL)

OU

EN PERSILLADE
(AIL ET PERSIL FRAIS)

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

MENU LA PAILLÈRE 28€

Terrine au lièvre maison

Pickles d'oignon rouge



Ravioles du Dauphiné

à la crème et aux cèpes

OU

Truite de Savoie rôtie

Beurre monté à l'ail et au citron, Pommes de Terre persillées et légumes



**Glace 2 Boules ou Île flottante ou
Faisselle**



MENU BUGISTE 38€

Gâteau de Brochet à l'écrevisse

Sauce Nantua

OU

Salade paillère

Jambon cru, Noix, Reblochon pané, Carottes, Oignons rouges.



Poulet à l'écrevisses

Sauce Nantua
Gratin dauphinois, légumes

OU

Truite de Savoie

Beurre monté au citron et à l'ail
Pommes de terre persillées et légumes



Dessert Maison

au choix
ou

Faisselle

MENU AUBERGE 42€

Oeuf Parfait,

Espuma aux champignons, cèpes bouchons en persillade

ou

Terrine au lièvre maison

Pickles d'oignon rouge

ou

Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines



Cuisses de Grenouilles Façon Suzanne ou persillade

Gratin Dauphinois
Ou

Faux Filet de Boeuf,

sauce roquefort ou poivre ou forestière,
Frites Maison et légumes

ou

Dos de Cabillaud,

Braisé aux poireaux, gratin dauphinois
ou

Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines



Dessert Maison

au choix
ou

Faisselle



NOS MENUS DIMANCHE

MENU ENFANT 12.50€

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
OU
AIGUILLETES DE POULET
PANÉES

ET FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU GRAND ENFANT 16.50€

PETIT BURGER - FRITES MAISON
OU
PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE -
GRATIN DAUPHINOIS

GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU
ÎLE FLOTTANTE

MENU LAVOURS GRENOUILLES À VOLONTÉ 36€

CUISSES DE GRENOUILLES
FAÇON SUZANNE
(BEURRE MONTÉ CITRONNÉ AIL ET PERSIL)
OU
EN PERSILLADE
(AIL ET PERSIL FRAIS)

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON AU CHOIX

MENU LA PAILLÈRE 28€

Terrine au lièvre maison

Pickles d'oignon rouge



Ravioles du Dauphiné

à la crème et aux cèpes

OU

Truite de Savoie rôtie

Beurre monté à l'ail et au citron, Pommes de Terre persillées et légumes



**Glace 2 Boules ou Île flottante ou
Faisselle**