



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

17

NOS ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO,
SALADE VERTE

14

CARPACCIO DOUBLE ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

21

SALADE CAMPAGNARDE

Salade, tomates cerises, Toasts chèvre de Vions au miel, jambon sec de Savoie.

12/16

SALADE FAÇON CÉSAR

Salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, émincé de poulet rôti, croûtons

14/18

ENTRÉE DU MOMENT

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

PLAT VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DE ROYAN AUX COURGETTES ET GRATINÉES AU
CHÈVRE FRAIS DE VIONS, SALADE VERTE

21



NOS POISSONS

FILETS DE PERCHES, SAUCE TARTARE, FRITES MAISON 22

TRUITE DE L'AIN RÔTI HUILE VERTE CIBOULETTE ET POMMES
PERSILLÉES 24

Nos poissons sont accompagnés d'une purée de légumes

NOS CUISSES DE GRENOUILLES

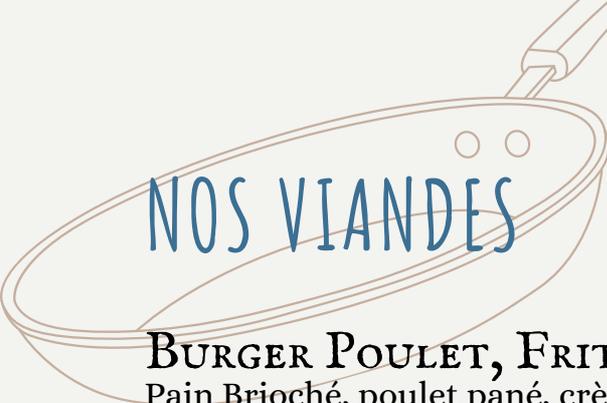
FAÇON SUZANNE, 31
Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron,
ail et persil.

EN PERSILLADE, 31
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	3,5
FRITES MAISON	4,5
GRATIN DAUPHINOIS	4
POÊLÉE DE LÉGUMES	5
POMMES PERSILLÉES	4



NOS VIANDES

BURGER POULET, FRITES MAISON

Pain Brioché, poulet pané, crème au chèvre de Vions et ciboulette, confit d'oignon au miel, bacon grillé

20

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

25

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, PESTO, PARMESAN - FRITES MAISON.

22

PLAT DU MOMENT

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

Nos viandes sont accompagnés d'une purée de légumes

MENU ENFANT 12.50

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
OU
AIGUILLETES DE POULETS PANÉS

POMMES PERSILLÉES OU FRITES MAISON

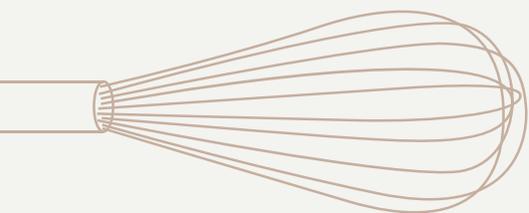
GLACE 1 BOULE AU CHOIX

MENU GRAND ENFANT 16.50

PETIT BURGER
OU PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE

POMMES PERSILLÉES OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU PETIT TIRAMISÙ ENFANT



LES FROMAGES

FAISSELLE

Crème, Miel ou Coulis

4,5

ARDOISE DE FROMAGES RÉGIONALES

8

NOS DESSERTS MAISON

SOUFFLÉ GLACÉ MYRTILLE ET AU MARC DU BUGEY

8

ASSIETTE GOURMANDE

9

VACHERIN VANILLE ET FRAMBOISE

8

TIRAMISÙ

7

TARTE DU MOMENT

8

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

ou

Faisselle

coulis de fruits rouges

MENU LA PAILLÈRE 28€

Salade Campagnarde

Salade, tomates cerises, Toasts chèvre de Vions au miel,
jambon sec de Savoie.



Ravioles de Royan

aux courgettes et gratinées au chèvre frais de Vions



Faisselle

ou

Tiramisù ou Glace 2 Boules



MENU BUGISTE 38€

Carpaccio de boeuf,

copeaux de parmesan, pesto, salade verte

OU

Salade Campagnarde

Salade, tomates cerises, Toasts chèvre de Vions au miel, jambon sec de Savoie.



Faux Filet de Boeuf

Charolais,

sauce roquefort, ou poivre

Frites Maison et purée de légume

ou

Filet de truite de l'Ain

rôti, huile verte ciboulette et pommes persillées



Dessert Maison

au choix

ou

Faisselle

de laiterie d'Etrez 01
coulis de fruits rouges

MENU AUBERGE 42€

Salade façon César

Salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, émincé de poulet rôti, croûtons

ou

Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines



Cuisses de Grenouilles Façon Suzanne ou persillade

Gratin Dauphinois

Ou

Faux Filet de Boeuf Charolais,

sauce roquefort, ou poivre

Frites Maison et purée de légume

Ou

Filets de Perches,

Sauce Tartare, Frites Maison et purée de légume

Ou

Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines



Dessert Maison

au choix

Faisselle

de laiterie d'Etrez 01
coulis de fruits rouges

FROMAGE SUPPLÉMENT + 4 EUROS DANS LES MENUS

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QU'AUUCUNES MODIFICATIONS NE SERA POSSIBLE AVEC LES MENUS



NOS MENUS DIMANCHE

MENU ENFANT 12.50

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
OU
AIGUILLETES DE POULETS PANÉS
TAGLIATELLE OU FRITES MAISON
GLACE 1 BOULE AU CHOIX

MENU GRAND ENFANT 16.50

PETIT BURGER
OU PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE
TAGLIATELLE OU FRITES MAISON
GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU
PETIT TIRAMISÙ

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

OU

Faisselle
coulis de fruits rouges

MENU LA PAILLÈRE 28€

Salade Campagnarde

Salade, tomates cerises, Toasts chèvre de Vions au miel,
jambon sec de Savoie.



Ravioles de Royan

aux courgettes et gratinées au chèvre frais de Vions



Faisselle ou Tiramisù ou Glace 2 Boules