



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

## À PARTAGER - À L'APÉRO

### Planche de Charcuterie

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

15 € (petit)  
25 € (grand)

## ENTRÉES

### Salade Paillère

Salade verte, jambon cru de Savoie , trio de betteraves, dent du chat et noix.

14 € (petit)  
18 € (grande)

### Saucisson Brioché

Sauce au vin rouge du Bugey, salade verte.

15 €

### Terrine Maison de Sanglier

Pickles d'oignons rouge, cornichons et salade verte.

15 €

### Velouté de Potimarron.

Potimarron et noisettes torréfiées.

14 €

### Entrée du Moment

Entrée qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la cheffe.

Voir  
Ardoise

## PLAT VÉGÉTARIEN

### Ravioles du Dauphiné

Aux châtaignes concassées à la crème et parmesan.

21 €

## POISSON

Filet de Saint Pierre 24 €  
Sauce à l'orange, poêlée de légumes de saison, flan de patates douces

Pavé de Truite 22 €  
Sauce échalotes au vin blanc du Bugey, fondue de poireaux , pommes grenailles

## CUISSES DE GRENOUILLES

Façon Suzanne, A Volonté 31 €  
Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

En Persillade, A Volonté 31 €  
Sautées au beurre moussant, ail et persil.

Les cuisses de grenouilles sont servies avec du gratin dauphinois.

## NOS VIANDES

Ris de Veau croustillant 24 €  
Aux morilles et à la crème , accompagné de tagliatelles.

Pavé de Rumsteak 26 €  
Frites maison, coings pochés aux fruits rouges , sauce roquefort, poivre ou morilles.

Suprême de Poulet Fermier 19 €  
Sauce écrevisses, légumes de saison, flan de patates douce .

Burger, Frites Maison 21 €  
Pain brioché, poulet pané, cheddar, confit d'oignons rouges ,sauce cocktail.

Plat du Moment Voir Ardoise  
Plat qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la cheffe.

**Nos Garnitures supplémentaires 4.50 €**

Salade verte - Frites Maison - Gratin Dauphinois - Poêlée de légumes de saison- Pommes grenailles

## LES FROMAGES

Faisselle

4.50 €

Crème, Miel ou Coulis

## NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu à la crème de marrons

6 €

Soufflé glacé au marc

8 €

Vacherin Vanille et Framboise

8 €

Assiette gourmande

9 €

Selon l'inspiration de la pâtissière.

Tarte aux fruits de saison

7 €

Tarte aux fruits qui varie selon arrivage.

7 €

Croquant Chocolat

Dessert du Moment

Voir  
Ardoise

Dessert qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la  
Pâtissière.

**PAS DE CARTE LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS**

# NOS MENUS

## MENU ENFANT

12.50 €

Fish and chips de cabillaud  
ou  
Aiguillettes 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  
Brownie

## **Menu La Paillère**

29 €

Velouté de Potimarron  
Potimarron et noisettes torréfiées.

---

Ravioles du Dauphiné  
aux châtaignes concassées, à la crème et parmesan.

---

Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

## **Menu De Lavours Grenouilles à Volonté**

36 €

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne  
(Beurre monté citronné ail et persil)  
ou

En Persillade  
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

---

Dessert Maison au choix

**MENU ENFANT 12.50 €**

Fish and chips de cabillaud  
ou  
Aiguillettes 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  
Brownie

**Menu De Lavours  
Grenouilles à Volonté 36 €**

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne  
(Beurre monté citronné ail et persil)  
ou  
En Persillade  
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

---

  
Dessert Maison au choix

**Menu La Paillère 29 €**

Velouté de Potimarron  
Potimarron et noisettes torréfiées.

---

  
Ravioles du Dauphiné  
aux châtaignes concassées à la crème et parmesan.

---

  
Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

# Menu Bugiste

39 €

## Velouté de Potimarron

Potimarron et noisettes torréfiées.

ou

## Terrine de Sanglier

Pickles d'oignons rouges, cornichons et salade verte.

---

## Pavé de Rumsteak

Frites maison, coings pochés aux fruits rouges, sauce roquefort, poivre ou morilles.

ou

## Pavé de Truite

Sauce échalotes au vin blanc du Bugey, fondue de poireaux, pommes grenailles

ou

## Suprême de Poulet

### Fermier

Sauce écrevisses, légumes de saison et flan de patates douces.

---

## Dessert Maison

au choix

# Menu Auberge

44 €

## Saucisson Brioché

Sauce au vin rouge du Bugey, salade verte.

ou

## Salade Paillère

Salade verte, jambon cru de Savoie, trio de betteraves, dent du chat et noix.

ou

## Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines

---

## Cuisses de Grenouilles

### Façon Suzanne ou

### persillade

Gratin Dauphinois

Ou

## Ris de Veau croustillant

Aux morilles et à la crème, accompagné de tagliatelles.

ou

## Filet de Saint Pierre

Sauce à l'orange, poêlée de légumes de saison, flan de patates douces

ou

## Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines

---

## Dessert Maison

au choix