



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 CAMPAGNARDE

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

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

PLAT VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DE ROYAN À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS

18





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 CUISSES DE GRENOUILLES A VOLONTÉ

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 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, Steak façon boucher, Lard Paysan, Reblochon, confit d'oignon.

18

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 PORTION DE GRENOUILLES SUZANNE

TAGLIATELLE OU FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES AU CHOIX OU TIRAMISÙ ENFANT



LES FROMAGES

FAISSELLE

Crème, Miel ou Coulis

5

ARDOISE DE FROMAGES RÉGIONALES

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 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 26€

**Petite assiette de
Charcuterie de Pays**

Jambon Cru de Savoie, Saucisson Sec, viande des
Grisons

OU

Salade Campagnarde

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

Ravioles de royan

à la crème et champignons

OU

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

Gratin Dauphinois



Tiramisù ou Glace 2 Boules



MENU BUGISTE 38€

Saucisson de Lyon brioché,

salade, jus réduit à la Mondeuse

OU

Velouté de Butternut,

éclats de châtaignes, crème de Bresse



Faux Filet de Boeuf

Charolais,

sauce roquefort, cèpes ou beurre maître d'hôtel,

Frites Maison et légumes de saison

OU

Filet de truite de l'Ain

meunière et tagliatelles Fraîches



Dessert Maison

au choix

MENU AUBERGE 42€

Oeufs Meurette,

lardons et champignons

OU

Gravlax de truite de l'Ain,

gel citron vert, wakamé

OU

Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines



Cuisses de Grenouilles Façon

Suzanne ou persillade

Gratin Dauphinois

Faux Filet de Boeuf Charolais,

sauce roquefort, cèpes ou beurre maître d'hôtel,
Frites Maison et légumes de saison

OU

Filets de Perches,

Beurre citronné, Frites Maison et légumes de
saison

OU

Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines



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 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

MENU LA PAILLÈRE 26€

Petite assiette de Charcuterie de Pays

Jambon Cru de Savoie, Saucisson Sec, viande des Grisons

OU

Salade Campagnarde

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



Ravioles de royan

à la crème et champignons

OU

Joue de porc confite à la Mondeuse,

Gratin Dauphinois



Tiramisù ou Glace 2 Boules