



## Menus

---

### de nos Terroirs

*à choisir dans la carte*

-

Entrée & plat  
avec fromage ou dessert  
à 37 €  
ou fromage & dessert  
à 41 €

---

### Bréchets à 26 €

-

Bréchets en persillade  
avec garniture & salade  
Fromage ou dessert  
au choix

Tous les plats pris  
en direct  
demandent  
20 min d'attente

### Enfant à 12 € (-12 ans)

-

Steak haché de bœuf  
ou Suprême de poulet  
Pâtes  
ou Gratin Dauphinois  
Glace  
ou petit fondant au  
chocolat

*Bienvenue chez nous ! Nous sommes heureux de vous accueillir et de partager avec vous un agréable moment autour de notre cuisine de terroir, dans ce lieu que nous souhaitons bienveillant.*

*Bon appétit ! Marie & Laurent.*

## Carte *Renouvelée régulièrement pour votre plaisir.*

### Les Entrées

€

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Gâteau de foie de volaille                        | 14       |
| Œuf(s) Meurette 1 (au menu), 2 ou 3               | 12/14/16 |
| Croute aux champignons, crème, et Savagnin        | 18       |
| Foie gras mi cuit : supplément de 4€ au menu      | 17       |
| Escargots en persillade – par 6 (au menu) ou 12   | 12/18    |
| Terrine de poissons et écrevisses, sauce cocktail | 17       |

### Les Plats

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Agneau de Bresse rôti                         | 24    |
| Poulet de Bresse Rôti ou à la Crème           | 22/25 |
| Pièce de Bœuf Français                        | 23    |
| Omble Chevalier de l'Isère                    | 24    |
| Bréchets de volaille en persillade            | 22    |
| Andouillette « Bobosse » rôtie                | 24    |
| Grenouilles persillées au Beurre d'Étrepas ❄️ | 27    |
| Supplément Morilles                           | 7     |

### Les Fromages

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Assortiment de fromages affinés            | 9 |
| Fromage blanc d'Étrepas avec ou sans crème | 6 |

### Les Desserts Maison (à choisir à l'avance certains desserts demandent un temps de cuisson)

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Tarte Bressane à la crème d'Étrepas à ma façon | 9 |
| Charlotte aux poires et chocolat               | 9 |
| Fondant au chocolat & sa crème anglaise        | 9 |
| Ile Flottante                                  | 9 |
| Glaces ou sorbets (+3€ avec alcool)            | 9 |
| Cheesecake aux fruits rouges                   | 9 |

Tableau des allergènes à votre disposition sur simple demande

#### Viande de bœuf :

La Ferme de l'Hôpital  
Beaulon (03)

#### Poulet et Agneau:

Domaine de La Pérouse  
Saint André sur Vieux Jonc  
(01)

#### Bréchets:

Origine Française