



Menus

de nos Terroirs
à choisir dans la carte

-
Entrée, plat
avec fromage ou dessert
à 36 €
ou fromage et dessert
à 40 €

Bréchets à 26 €

-
Bréchets
avec garniture & salade
Fromage ou dessert
au choix

Enfant à 12 €

moins de 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 chaque mois pour votre plaisir.*

Les Entrées

€

-

Gâteau de foie de volaille, façon financière	14
(Œuf(s) Meurette 1 (au menu), 2 ou 3	12/14/16
Poitrine de cochon caramélisée, crème de lentilles	14
Foie gras mi cuit : supplément de 4€ au menu	17
Escargots en persillade – par 6 (au menu) ou 12	12/18

Les Plats

Côte de veau, crème et girolles supplément 4€ au menu	24
Agneau de Bresse Rôti	23
Poulet de Bresse Rôti ou à la Crème	22/25
Pièce de Bœuf Français	23
Omble Chevalier de l'Isère	23
Bréchets de volaille en persillade	22
Grenouilles persillées au Beurre d'Étrez ❄️	27
Supplément sauce crème et morilles	6

Les Fromages

Assortiment de fromages affinés	9
Fromage blanc d'Étrez 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'Étrez	9
Tarte aux myrtilles, glace Bulgare	9
Fondant au chocolat & sa crème anglaise	9
Ile Flottante	9
Glaces ou sorbets (+3€ avec alcool)	9
Paris Brest	9

Tableau des allergènes à votre disposition sur simple demande

Viande de bœuf :
La Ferme de l'Hôpitaux
Beaulon (03)

Poulet et Agneau :
Domaine de La Pérouse
Saint André sur Vieux Jonc
(01)

Bréchets, Cochon et Veau:
Origine Française