

Les douceurs

Tous les desserts
sont fait
MAISON
(sauf les glaces)

- Fondant au chocolat (8 mn de cuisson) ... 9 €
- Œufs en neige caramélisés,
aux éclats de pralines ... 9 €
- Baba au Rhum « Mora-Mora » ... 9 €
- Crème brûlée aux graines de vanille ... 9 €
- Profiteroles vanille, chocolat chaud ... 9 €
- Surprise du chef ... 9 €
- Coupe glacée alcoolisée (sorbet vigneron, colonel...)
(suppl. 2 €) dans tous les menus ... 10 €

- Fromage blanc ... 6 €
- Cerveau de Canut ... 7 €
- Fromage sec ... 8 €

Nos dijÔ's !

- Les liqueurs Jacoulot ... 8 €
- Les eaux de grenouilles ... 8 €
(menthe, citron, verveine)
- Rhum Don Papa (Philippines) ... 8,50 €
- Diplomatico (Venezuela) ... 8,50 €
- Mora Mora (Madagascar) ... 8,50 €
- Armagnac ... 9,50 €
- Cognac ... 8 €
- Génépi ... 8,50 €
- Get 27 - 31 ... 6 €

Prix net en € service compris. La carte des allergènes est disponible sur demande.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À toi c'...
Restaurant



Mojito ... 11 €

Rhum, sucre canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Aperol Spritz ... 9 €

Spritz by Jacoulot ... 12 €

Liqueur d'orange amère, eau gazeuse, crémant de Bourgogne

Apéritif Maison ... 9 €

Crème cerise & gingembre, framboise & poivron ou thé & passion,
crémant de Bourgogne

Coupe de Champagne ... 10 €

Kir Royal ... 11 €

La carte

Les entrées

- Velouté de champignons, poêlée de girolles ... 16 €
Pâté en croûte maison, petite salade ... 16 €
Duo de foie gras, chutney noix et champignons ... 22 €
Saint-Jacques snackées, vinaigre balsamique citron thym et salade ... 21 €
Œuf meurette au Beaujolais ... 15 €

Suggestion hiver

Émincé de ris de veau,
sauce truffes
(non inclus dans les menus)

40 €

Rognons de veau sauce Madère, purée de pommes de terre et légumes de saison ... 25 €

Grenouilles fraîches persillées (250 g), crêpes parmentières ... 31 €

Filet de bœuf poêlé, jus de viande aux truffes et légumes de saison ... 30 €

La Traditionnelle Côte de veau (400 g), sauce Normande aux graines de moutarde, légumes de saison ... 32 €

Volaille fermière à la crème et morilles, crêpes parmentières ... 26 €

Poisson du marché, légumes de saison ... 25 €

Poissons et viandes

Viandes origine UE
et France

Menu Affaire

25 €

Entrée + Plat + fromage ou dessert
servi les midis

sauf week-ends et jours fériés

Velouté de champignons,
poêlée de girolles
ou
Salade Beaujolaise

Ballottine de poisson
ou
Pièce du boucher

Fromage blanc ou Cerveau de Canut
ou
Crème brûlée ou Surprise du Chef

Menu Dombes

64 €

Grenouilles fraîches persillées

Volaille à la crème et aux morilles,
crêpes parmentières

Fromages secs ou blanc

Dessert au choix

Menu du petit Capitaine

14 € jusqu'à 12 ans

Ballottine de poisson
ou

Filet de volaille

Glace (2 boules)

Menu Plaisir

Pâté en croûte maison
ou

Œuf meurette au Beaujolais
ou

Velouté de champignons, poêlée de girolles

Rognons de veau sauce Madère,
purée de pommes de terre et
légumes de saison

Volaille fermière à la crème et morilles,
crêpes parmentières

Grenouilles fraîches persillées (250 g),
crêpes parmentières
(supplément 4 €)

Poisson du marché, légumes de saison

Fromage ou dessert au choix 38 €

Fromage et dessert au choix 43 €

Menu Saveur

48 €

Entrée au choix

Plat au choix

Fromages secs ou blanc

Dessert au choix

Travaillant uniquement des produits frais, certains d'entre eux peuvent manquer d'approvisionnement.

Couvert (adulte ou enfant) sans repas = 5 €
Tous changements seront facturés selon les prix à la carte