



# Entrées

---

## Salade Gourmande

*(Magret de canard fumé (1), cerneaux de Noix, Œufs de Caille et Bleu de Bresse)*

Petite

14€

Grande

18€

---

## Omble Chevalier en Gravlax de Myrtille

*(Crème de Raifort et gel de citron vert, pickles de légumes)*

18€

## Médailon de Foie gras de Canard au naturel<sup>(3)</sup>

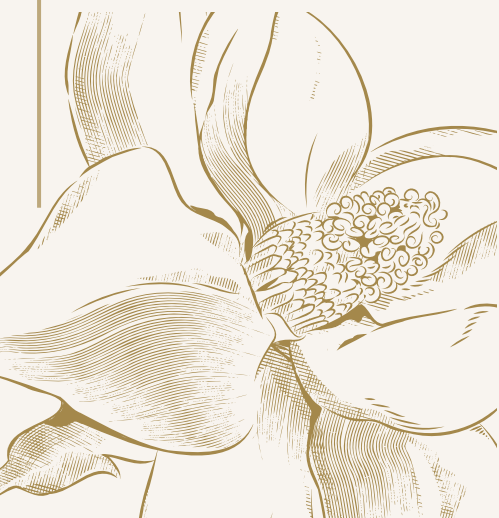
*(Chutney de Pommes et Calvados, pain brioché)*

20€

## Œufs pochés façon Meurette

*(Champignons des bois, lardons fumés et Croutons à l'ail)*

16€



# Viandes



	180 gr	360 gr
<b>Tartare de Bœuf Charolais</b>	19€	29€
<b>Volaille Fermière à la crème de Bresse AOC et Morilles <sup>(1)</sup></b>	25€	
<b>Burger du Boucher</b> <i>(Steack haché, <sup>(1)</sup>échalotes caramélisées, galette de pommes de terre artisanale, Raclette)</i>	20€	
<b>Penne Rigatte jus aux Truffes</b> <i>(Parmesan et Burrata crémeuse)</i>	16€	
<b>Suggestion viande</b>		<i>prix selon cours</i>



# Poissons



Poisson selon retour du marché

24€

Noix de St-Jacques Snackées


29€

*(Huile vierge aux noisettes concassées)*

Suggestion poisson

*prix selon cours*

# Grenouilles



*Uniquement sur Réservation*

Cuisses de Grenouilles

33€

*(Persillade "Comme en Dombes")*





# Formule du Jour

Plat du Jour	15€
Entrée + Plat Ou Plat + Dessert	21€
Entrée + Plat + Dessert	24€

*Du lundi au Vendredi uniquement le midi*

# Formule du Boucher

Noix d'Entrecôte Angus(2)300gr	28€
+	
Dessert	



39€

# Menu Tradition

## ENTRÉES

Œufs pochés façon Meurette

*(Champignons des bois, lardons fumés et  
croûtons à l'ail)*

**Ou**

Omble Chevalier en Gravlax de myrtille

*(Crème de Raifort et gel de citron vert,  
pickles de légumes)*

## PLAT

Poisson selon retour du Marché

**Ou**

Volaille Fermière à la crème de  
Bresse AOC et Morilles

## DESSERT

Carte des desserts du moment

**Fromage en supplément: 4€**

# Accords mets et vins



Pinot Noir Charnay les Macons 6€  
(ABC 2021)

La Gondonne Côte de Provence 5.5€  
(Aoc 2020)

Chardonnay "Les Bonnes" F.Bonnard 6€  
(Aoc 2021)

Crozes Hermitage "Le Petit Benoit" 7€  
(Aoc 2021)

Coupe de Montagnieu Maison Bonnard 6€

Tarifs au verre





# Fromages

---

Faisselle d'Étrez à la Crème	7€
Ardoise de Fromages assortis	9€

# Desserts

---

Carte des desserts du moment	9€
------------------------------	----

