

# NOS ENTRÉES

Salade César du chef ●	15,50 €
Salade de Tomates anciennes, Pesto basilic et sa Burratina	14,50 €
Terrine de saison maison ●	14,00 €
Carpaccio de bœuf , condiments et salade verte	17,50 €
Foie gras de canard maison cuit en terrine chutney de figues	18,50 €
Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » – 5 pièces ●	16,50 €

# NOS PLATS

Assiette Fraicheur, salade, tomate, melon, jambon cru, frites, <u>Poulet</u> <b>OU</b> <u>Tartare de bœuf</u>	20,00 €
Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » (250g) gratin dauphinois ●	28,00 €
Filet de bœuf aux morilles sauce au vin jaune et crêpes vonnassiennes ●	29,50 €
Ravioles farcies à la Burratina et basilic, gratinées au parmesan, sauce tomate	18,00 €
Le poisson du marché ●	19,50 €
Pièce du boucher ●	22,00 €

Les suggestions du chef sont reportées sur l'ardoise du jour

## MENU DU MARCHE

28 €

Salade césar ●

○○○○○

Suggestion du chef

○○○○○

Dessert du jour

## LE MENU DES PETITS

11,50€

Une boisson au choix

○○○○○

Aiguillettes de poulet panées

Ou

steak haché

Accompagné de Frites ou légumes

○○○○○

Fromage Blanc à la Crème ●

ou

2 boules de glace

# Restaurant De La Sorelle

## MENU DE LA SORELLE

35 €

Salade de Tomates anciennes,  
Pesto basilic et sa Burratina

Ou

Terrine de saison maison ●

○○○○○

Le poisson du marché ●

Ou

La pièce du Boucher du jour ●

Ou

Ravioles farcis à la Burratina et basilic,  
gratinées au parmesan, sauce tomate

○○○○○

Fromage Blanc, Crème épaisse ●

Ou

Demi Saint-Marcellin

Ou

Choix parmi notre carte des desserts

*(Option fromage ET dessert +3€)*

## MENU GOURMAND

45 €

Foie gras de canard maison cuit en terrine  
chutney de figues

Ou

Carpaccio de bœuf, condiments et salade

verte

○○○○○

Grenouilles fraîches (200g) ●

gratin Dauphinois

Ou

Filet de bœuf aux morilles, sauce au vin

Jaune et crêpes vonnassiennes ●

Ou

Le poisson du marché ●

○○○○○

Demi Saint-Marcellin

Ou

Fromage Blanc, crème épaisse ●

Ou

Choix parmi notre carte des desserts

*(Option fromage ET dessert +3€)*

*Chers clients, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits. Néanmoins, certains contiennent des facteurs allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer. Une liste de ceux-ci est affichée dans la salle « Brasserie », et notre équipe de cuisine est à votre entière disposition pour toute question ou précision si vous avez un doute sur le contenu et les éventuels allergènes présents dans nos plats.*

*Origine des viandes: France*

*Le label « Saveur de l'Ain » vise à privilégier l'approvisionnement auprès de producteur locaux sélectionnés et de savoir faire maison.*

