

Restaurant De La Sorelle

NOS ENTRÉES

Foie gras du Sud-Ouest cuit en terrine, chutney de figues et brioche toastée	18,50 €
Salade de tomates bio de « St Nizier le Desert », mozzarella di Bastiano et pesto basilic 🍷	18,00 €
Terrine maison de La Sorelle 🍷	12,00 €
Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » – 5 pièces/pers. 🍷	16,50 €
Salade de confits de légumes bio, jambon de pays, pâte fine au parmesan 🍷	13,50 €
Tartare de dorade à l'huile d'olive vanillée et citron vert, brioche toastée	17,50 €

NOS PLATS

Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » - 250 g et gratin dauphinois 🍷	28,00 €
Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles et vin jaune et crêpes Vonnassiennes 🍷	29,50 €
Pâtes du jour : à découvrir sur l'ardoise du jour	14,00 €
Le poisson du marché, garniture du moment 🍷	21,00 €
La pièce du boucher, sauce au poivre, frites fraîches et salade verte 🍷	22,00 €
Nos suggestions du jour: à découvrir sur l'ardoise du jour	17,50 €

MENU DU MARCHÉ

28 €

Terrine maison de La Sorelle 🍷

○○○○

Suggestion du jour

○○○○

Fromage blanc à la crème épaisse

Ou

Saint Marcellin

Ou

Dessert du jour

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

19 €

Pâtes du jour

○○○○

Dessert du jour


○○○○

Café

Restaurant De La Sorelle

MENU DE LA SORELLE


35€

Salade de confits de légumes bio, pâte fine
au parmesan 


Ou

Tartare de dorade à l'huile d'olive vanillée
et citron vert, brioche toastée

ooooo

Le poisson du marché, garniture du
moment 

Ou

La pièce du Boucher sauce au poivre, frites
fraîches et salade verte 

ooooo

Fromage Blanc, Crème épaisse

Ou

½ Saint-Marcellin

Ou

Choix parmi nos desserts « maison »
(Option fromage ET dessert +3€)

MENU GOURMAND

45€


Foie gras du sud ouest cuit en terrine,
chutney de figues et brioche toastée

Ou


Salade de tomates bio « St Nizier le
Desert », mozzarella di Bastiano et pesto

basilic 


ooooo

Grenouilles fraîches persillées (200gr) et
gratin dauphinois 

Ou

Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles
et vin jaune et crêpes Vonnassiennes 

Ou

Le poisson du marché, garniture du
moment 

ooooo

½ Saint-Marcellin


Ou

Fromage Blanc, crème épaisse

Ou

Choix parmi nos desserts maison
(Option fromage ET dessert +3€)

Chers clients, certains produits contiennent néanmoins des facteurs allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer. Une liste est affichée dans la salle « Brasserie ».

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



Origine des viandes : France « Gourmet des pays de l'Ain »

Les Grenouilles, poissons et crustacés: Homards Acadiens

Les pommes de terre: Le Mas Rillier Miribel chez Jul&Mag

Les Escargots: Chez Fabio à Ambronay

L'Huile d'olive de Phiphi Brin d'Olive