

LA SORELLE

À la carte

ENTRÉES

Terrine de la Sorelle au poulet confit, pickles de légumes 13€

L'œuf mollet "Crispy" façon carbonara et ses croûtons 14€

Tataki de bœuf (160g), soja, sésame, gingembre et citron vert 16€

Saumon à l'aneth, yaourt grec à la menthe et coriandre, brioche toastée 16€

Entrées disponibles en version XL avec frites et salade verte +7€

PLATS

Pêche du jour, garniture du moment* 24€

Pièce du boucher, sauce du moment et frites fraîches* 24€

Grenouilles persillées (250g) comme en Dombes, gratin dauphinois 35€ ●

Filet de bœuf « Français » sauce crémée aux Morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes 34€ ●

Pâtes du jour* 15€

* Merci de consulter l'ardoise

FROMAGES & DESSERTS

Mousse au chocolat à la fleur de sel et tuile croquante aux amandes 8€

Vacherin « minute » aux fruits de saison 8€

Baba au rhum, crème fouettée maison 8€

Salade de fruits frais cardinale, chantilly, glace vanille et coulis de fruits rouges 8€

Café ou thé gourmand 9.5€

Demi Saint-Marcellin ou faisselle crème épaisse ou comté affiné 18mois 6€ ●

Glaces et sorbets artisanaux 3 boules 8€

Supplément chantilly, coulis, ou caramel +1€

LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Les Suggestions du jour 20€

Lundi : Bréchets de poulet en persillade et gratin dauphinois ●

Mardi : Brandade de cabillaud et haddock gratinée salade verte

Mercredi : Mijoté de bœuf aux légumes

Judi : Travers de porc laqué et pommes purée

● **Vendredi** : Tête de veau, sauce ravigote et pommes vapeur

Samedi : Poulet fermier rôti et son jus, pommes pailles

● **Dimanche** : Saucisson lyonnais pistaché servi tiède, salade verte

LA SORELLE

Menus



MENU DE LA SORELLE

37€

L'œuf mollet "Crispy" façon carbonara
et ses croûtons

Ou

Terrine de la Sorelle au poulet confit,
pickles de légumes



Pêche du Jour, garniture du moment

Ou

Pièce du boucher, sauce du moment et
frites fraîches



Dessert à la carte

MENU GOURMAND

48€

Saumon à l'aneth, yaourt grec menthe et
coriandre, brioche toastée

Ou

Tataki de bœuf, soja, sésame, gingembre
et citron vert



Filet de bœuf, sauce crémée aux Morilles
& vin jaune, crêpes Vonnassiennes

Ou

Grenouilles persillées (200g) comme en
Dombes & gratin dauphinois

Ou

Pêche du jour, garniture du moment



Dessert à la carte



FORMULE DU MIDI

20€

Pâtes du jour



Café gourmand

MENU GOLFEUR

30€

Suggestion du jour



Dessert à la carte



1 verre de vin



Café



SUPPLÉMENTS

Fromage & Dessert +4€

Café gourmand +1.5€



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

Chers clients, nous travaillons principalement avec des produits frais. Notre carte peut donc subir des modifications.

Certains produits contiennent des allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer.

Une liste est affichée dans la salle "Brasserie", et notre chef est à votre disposition pour toute précision.

Prix nets, service compris