

LA SORELLE

À la carte

ENTRÉES

Œuf mollet crispy, velouté de topinambours aux noisettes 14€

Pâté croûte "Maison Sibilia", moutarde savora aux épices et pickles de légumes 13€

Truite gravlax au thé & agrumes, crème de parmesan et brioche feuilletée 16€

Poêlée d'escargots, persillade au gingembre et guanciale italien 15€

Entrées disponibles en version XL avec frites & salade +6€
Bol de salade verte +4€

FROMAGES & DESSERTS

Marquise au chocolat, meringues au piment d'Espelette 8€

Dessert de l'automne autour des courges 8€

Pavlova aux myrtilles 8€

Cheesecake du moment* 8€

Café ou thé gourmand 9€

Demi Saint-Marcellin ou faisselle crème épaisse 6€ ●

Glaces et sorbets artisanaux 3 boules 7.5€

Supplément chantilly, coulis, ou caramel +1€

PLATS

Suggestion du jour* 20€ ●

Pêche du jour et garniture du moment* 24€

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

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

Filet de bœuf Français, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes Vonnassiennes 34€ ●

Bréchets de poulets persillées comme en Dombes, gratin dauphinois 20€ ●

Pâtes du jour* 15€

Bol de frites +6€

Bol de salade +4€

** Merci de consulter l'ardoise*



LA SORELLE

Menus



MENU DE LA SORELLE

37€

Pâté croûte "Maison Sibilia", moutarde savora aux épices et pickles de légume

Ou

Œuf mollet crispy, velouté de topinambours aux noisettes

Pêche du Jour, garniture du moment*

Ou

Pièce du boucher, sauce du moment et frites fraîches maison*



Dessert à la carte

MENU GOURMAND

48€

Truite gravlax au thé & agrumes, crème de parmesan et brioche feuilletée

Ou

Poêlée d'escargots, persillade au gingembre et guanciale italien



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

Vonnassiennes

Ou

Grenouilles (200g) persillées 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 DES PETITS

14€

MENU DU MARCHÉ

30€

Suggestion du jour*



Dessert à la carte



1 verre de vin



Café

SUPPLÉMENTS MENUS

Fromage & Dessert +4€

Café gourmand +1.5€

* Merci de consulter l'ardoise



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

