LA SORELLE

À la carte

ENTRÉES

Velouté de Saison	11€
L'assiette de Charcuterie	
A partager	17€
Individuelle	9€
Grenouilles (150gr) persillées comme en Dombes	17€
Saumon Gravlax, gelée de pommes granny Smith & crème montée au citron	16€
Foie gras maison, croustillant de spéculos, gelée de groseilles & brioche tiéde	17€

FROMAGES & DESSERTS

Poire pochée au vin rouge et épices de saison	8€
Baba au vieux Rhum, vanille et coulis exotique chantilly	9€
Le chocolat dans tous ses états, mousse légère, croquant chocolat & cacao	10€
Assiette de 3 fromages	10€
Café ou thé gourmand	10€
Faisselle (nature, crème ou coulis fruits rouges)	7€
Glaces et sorbets artisanaux	
3 boules	7.5€
Supplément chantilly, coulis, ou caramel	+1€

PLATS

Suggestion du jour *	20€
Pêche du jour *	24€
Souris d'agneau cuisson 12h au thym	24€
Grenouilles (300g) persillées comme en Dombes gratin dauphinois	34€
Filet de bœuf Français sauce crémée aux morilles et vin jaune crêpes Vonnassiennes	34€

Garniture au choix :

Frites maison

Gratin Dauphinois

Légumes croquants

** Merci de consulter l'ardoise*

LA SORELLE

Composez votre Menu selon vos envies

Entrée + Plat

Remise de 5 €

Plat + Dessert

Remise de 3 €

Entrée + Plat + Dessert

Remise de 9 €

LA SORELLE

MENU DES PETITS

14€

1 verre de sirop

Filet de volaille et frites maison

Ou

Pavé de bœuf et frites maison

2 boules de glaces au choix
(vanille, fraise ou chocolat)

(Jusqu'a 12 ans)

Saveurs de l'Ain

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