



LES ENTREES

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 11€

Mimosa egg from «Mamie Constant»

Terrine de campagne de mon apprentissage 12€

Country terrine from my apprenticeship

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 15€

Salmon tartare, oysters and bass seasoned with ginger and lemon

Croustillant de gambas, sauce aux agrumes 17€

Crispy prawns, citrus sauce

La vraie salade Caesar 14€

The real Caesar salad

La bisque de homard 15€

Lobster bisque

LES PLATS

Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 27€

Back of cod steamed, salt and pepper, honey and lemon sauce

Omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 29€

Arctic char, brown butter with capers, baby spinach and diced lemon

Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 22€

Dombes poultry roasted with herb butter, mashed potatoes

Daube de joue de boeuf, pommes vapeur et carottes fondantes 24€

Beef cheek stew, steamed potatoes and fondant carrots

Tartare de boeuf charolais au couteau, frites fraîches maison 23€

Charolais beef tartare with a knife, fresh homemade fries

Cocotte de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 19,50€

Cocotte of young seasonal vegetables with olive oil and soft-boiled egg

Tout simplement une belle assiette de pâtes, sauce tomate et basilic 19€

Simply a nice plate of pasta, tomato sauce and basilic

LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 12€

Cheeses from our beautiful mountains

Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 12€

Millefeuille, vanilla mousseline and semi-salted butter caramel

Le Mont-Blanc au marron 12€

Mont-Blanc with chestnut

Le baba au vieux rhum et chantilly 12€

Baba with aged rum and whipped cream

Mousse au chocolat façon Roseline 10€

Roseline-style chocolate mousse

Flan aux oeufs à la vanille de Madagascar 10€

Madagascar vanilla egg flan

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat 12€

Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce

Glaces et sorbets du moment (la boule) 3,50€

Ice cream and sorbets of the moment (the scoop)



LUNCH FORMULA

ENTREE/DISH ou DISH/DESSERT * 21€

ENTREE/DISH/ DESSERT * 27€

**Formulas available from Monday to Friday, at lunch only, excluding weekends*

Entrées au choix

Oeuf mollet, oignons grelots et lardons façon meurette

Soft-boiled egg, pearl onions and bacon meurette style

Velouté de patates douces, comté et émietté de châtaignes

Velouté of sweet potatoes, Comté cheese and crumbled chestnuts

Plats au choix

Pavé de saumon à la plancha au beurre blanc, ratatouille et riz pilaf

Grilled salmon fillet with white butter, ratatouille and pilaf rice

Pintade, jus café et farfalles

Guinea fowl, coffee juice and farfalles

Desserts au choix

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Thin apple tart, vanilla ice cream

Moelleux au chocolat noir

Dark chocolate cake

MENU AT 34€

Everyday for lunch and dinner

Velouté de patates douces, comté et émietté de châtaignes

Velouté of sweet potatoes, Comté cheese and crumbled chestnuts

-

Pavé de saumon à la plancha, beurre blanc, ratatouille et riz pilaf

Grilled salmon fillet, white butter sauce, ratatouille and rice pilaf

-

Fromages de nos belles Montagnes

Cheeses from our beautiful mountains

-

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Thin apple tart, vanilla ice cream

Information on the allergens present in the dishes is available at the reception of the restaurant.



Net price, service included

All our dishes are homemade and are prepared on site from raw products.

All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France.