



Voici notre nouvelle Carte !

Notre formule a quelque peu changé : nous proposons dorénavant un peu moins de choix, mais beaucoup de changements...

Cette formule va nous permettre de laisser encore plus de place aux produits, aux producteurs locaux & surtout de la moduler au gré de nos idées & de nos coups de cœur !

Notre Brigade est très attachée à faire rimer votre expérience avec terroir, originalité & passion.

En salle, nous mettons un point d'honneur à vous accueillir avec le sourire & le professionnalisme que requiert notre métier.

Notre Carte des Vins a été minutieusement pensée afin de vous faire découvrir des domaines & des savoir-faire bien spécifiques.

Doriane se fera un plaisir de partager ses connaissances. Elle vous accompagnera volontiers dans son Caveau !

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
 - *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
 - *Le Maraicher de Bourcia, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *A Pâtes de Louve, Pâtes Artisanales Biologiques (BERSAILLIN)*
 - *Pisciculture Beuque, La Truite de La Petite Montagne (MARIGNA SUR VALOUSE)*
 - *GAEC du Bourney, Fromages de Vaches BIO (BOURCIA)*
-

***Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.
Supplément 15 euros***

Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment privilégié dans notre Caveau !

A la Carte

Nos Entrées

Les Ravioles de nos Rivières

*Ravioles aux rillettes de truite de chez Beuque à la ricotta, dans son bouillon de légumes minestrone
12,80 euros*

L'Œuf Meurette à notre façon

*Œuf mollet frit, sauce onctueuse au vin rouge & ventrèche de porc de chez Abotia
10,80 euros*

Le Foie Gras

*Foie Gras IGP du Sud-Ouest poêlé, accompagné d'une gelée aux saveurs de vin chaud & son pain d'épices maison
15 euros*

Les Escargots de Pilou

*Douzaine d'Escargots servis en coquille sur un pain de mie, accompagnés de son crumble de persil & de son ail en chemise
12,80 euros*

Nos Plats

Retour de Chasse

*Tendre Pavé de dos de cerf & sa crème de petits pois cuit dans notre fourneau
23,50 euros*

La Belle Pièce de Bœuf

*Cœur de rumsteak mûré, jus corsé & son os à moelle au sel fumé
21,50 euros*

Poulet Suprême

*Suprême de poulet fermier de Véria, cuit en basse température, aromatisé au Vin Jaune, le tout accompagné d'une sauce à la crème d'Étrez AOC & gratiné au comté de Saint Julien
19,50 euros*

Roug' & Cassis

*Filets de Rouget barbets snackés & sa mousse hollandaise acidulée aux Cassis
20,50 euros*

Plat Végétarien

*Un doux mélange entre des pâtes du moment & une multitude de légumes BIO du moment
18,50 euros*

En accompagnement

Garniture du moment : nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

Ou Frites croustillantes

Menu de l'Aubergiste

32,50 euros

L'Œuf Meurette à notre façon

Œuf mollet frit, sauce onctueuse au vin rouge & ventrèche de porc de chez Abotia

Ou

Les Ravioles de nos Rivières

Ravioles aux rillettes de truite de chez Beauque à la ricotta, dans son bouillon de légumes minestrone

Poulet Suprême

Suprême de poulet fermier de Véria, cuit en basse température, aromatisé au Vin Jaune, le tout accompagné d'une sauce à la crème d'Étrez AOC & gratiné au comté de Saint Julien

Ou

La Belle Pièce de Bœuf

Cœur de rumsteak mûré, jus corsé & son os à moelle au sel fumé

Ou

Plat Végétarien

Un doux mélange entre des pâtes du moment & une multitude de légumes BIO du moment

Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

Ou Frites croustillantes

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu de la Vallée

37 euros

Les Escargots de Pilou

Douzaine d'Escargots servis en coquille sur un pain de mie, accompagnés de son crumble de persil & de son ail en chemise

Ou

Le Foie Gras

Foie Gras IGP du Sud-Ouest poêlé, accompagné d'une gelée aux saveurs de vin chaud & son pain d'épices maison
(Supplément menu + 3 euros)

Roug' & Cassis

Filets de Rouget barbets snackés & sa mousse hollandaise acidulée aux Cassis

Ou

Retour de Chasse

Tendre Pavé de dos de cerf & sa crème de petits pois cuit dans notre fourneau

Ou

Plat Végétarien

Un doux mélange entre des pâtes du moment & une multitude de légumes BIO du moment

Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

Ou Frites croustillantes

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Fondue de l'Auberge

28,50 euros

Fondue de l'Auberge

*Comté de Saint-Julien, Mont d'Or, Emmental français & pointe d'ail
+ Supplément Morilles extra 5,50 euros*

Accompagnée de

Sa planche de charcuteries & son mesclun de saison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Friture de l'Auberge

28,50 euros

Salade Bistrot

*Mélange de salade croquante accompagné d'un Œuf Mollet, lardons paysans,
oignons frits & crudités du moment*

Véritable friture de Truite de Chez Beuque

Accompagnée de Garniture du moment

*Légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod ou Frites
croustillantes*

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Nos Fromages

La sélection du fromager

*4 fromages, 100 % fermier, touche de confiture
6,50 euros*

La Faisselle de Saint-Julien

*À la crème ou au coulis du moment
4,50 euros*

Nos Desserts

Chocolat & Champignons

*Mousse au Chocolat légère, surmontée d'une mousse Mascarpone & assaisonnée
d'une poudre de Cèpes
9 euros*

La Belle Crêpe Flambée

*Crêpe Flambée au Grand Marnier, rôtie dans un caramel, accompagnée d'une glace
vanille & de son granité à l'orange
9 euros*

Le Fingers à notre façon

*Feuillantine craquante au Chocolat noir, crème onctueuse au Chocolat blanc &
mangue rôtie
9 euros*

Gourmandise & fruits

*Crème d'Amande sur son feuilletage caramélisé & ses fruits de saison
9 euros*

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

*Whisky, café, sucre de canne & chantilly
8,50 euros*

Menu Enfant

10 euros

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filet de Poulet pané

Accompagné d'une garniture au choix (Frites ou Garniture du moment)

Coupe de glace, 1 boule au choix

Pour terminer votre repas...

Nos Digestifs

Calvados	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Get 27	4 cl	7 euros
Get 31	4 cl	7 euros
Genepi	4 cl	7 euros
Liqueur de sapin	4 cl	7 euros
Menthologie	4 cl	7 euros
Marc du Jura	4 cl	7 euros
Eau de vie (poire, mirabelle ou verveine)	4 cl	7 euros
Baileys	4 cl	7 euros
Chartreuse	4 cl	9 euros
Limoncello	4 cl	7 euros
L'Aftereight	4 cl	7 euros
Le « Ti punch », au Rhum Ambré	4 cl	7 euros
L'Irish Coffee (whisky, café, sucre de canne & chantilly)	4 cl	8,50 euros
Eau de Vie de Miel 	4 cl	9 euros
Cœur de menthe 	4 cl	9 euros

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso	1,50 euros
Double Espresso	3 euros
Café Allongé	1,90 euros
Décaféiné Espresso	1,70 euros
Décaféiné Double	3,40 euros
Café Noisette	1,70 euros
Cappuccino	3 euros
Chocolat Chaud	3,20 euros
Chocolat Viennois	3,80 euros
Café Viennois	3,80 euros
Thé & Infusion	2,50 euros