



Notre Cuisine, Notre Vision, Notre Brigade...

Une fois de plus nous mettons à l'honneur nos producteurs & leurs précieux Savoir-faire.

Cette démarche est économique, écologique & pleine de bon sens.

Notre territoire, notre région, notre richesse qui nous semble primordiale de préserver.

*Nous pratiquons notre métier avec passion,
Que ce soit autour de l'assiette, de votre verre de vin & encore plus de
notre accueil.*

*Notre cuisine se veut sans prétention, nous aimons nous amuser à
mélanger les genres, en restant dans la tradition.*

Ne restez pas sur vos aprioris & tentez de nouvelles expériences.

La Brigade Chez Nico & Dodo

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
 - *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
 - *Fromagerie de Nantey (VAL D'EPY)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *Chez Nick, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *Pisciculture Beuque, La Truite de La Petite Montagne (MARIGNA SUR VALOUSE)*
 - *Pisciculture de la Dorme, Carpes & Sillures (DARBONAY)*
 - *La Ferme du Coq Bressan, Volaille de Bresse (COURLAOUX)*
-

***Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.
Supplément 18 euros***

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

A la Carte

Nos Entrées

Un air de Printemps...

Focaccia faite maison, servie tiède, accompagnée d'un jardin de crudités & chèvre frais. Le tout assaisonné d'une huile de basilic.

11.40 euros

La Truite « à la Japonaise »

Filet de truite de chez Beuque, mariné & justement saisi sur sa croûte de noisettes torréfiées.

12.80 euros

Le Gravelax de Rumsteak

Tendre Rumsteak confit dans notre saumure, servit avec son anchoïade

15 euros

Gésier Cocotte

Gésiers confits par nos soins, coulis d'ail rôti, accompagné de sa belle salade craquante

12,80 euros

Nos Plats

La traditionnelle Pochouse

Filets de carpe et silure de la pisciculture de la Dorme (39), cuits dans une onctueuse sauce au vin blanc, le tout accompagné de ses légumes de saison en minestrone

21,50 euros

L'aile ou la Cuisse

Le véritable poulet de Bresse de la ferme du Coq Bressan (39) « façon poule au pot » accompagné d'une sauce au Vin jaune à la crème d'Étrez (+ Supplément sauce aux morilles 6.50 euros)

22,50 euros

Les véritables pâtes à la Carbo'

Linguines & Guanciaie (joue de porc confite), cuit dans une sauce onctueuse aux œufs frais & parmesan

19,80 euros

Côte de veau « façon maquis »

Côte de veau coupe Bocuse cuite en douceur & servit avec nos herbes fumantes du potager

26,50 euros

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits

18,50 euros

En accompagnement

Garniture du moment : Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

Menu de l'Aubergiste

36 euros

Un air de Printemps...

Focaccia faite maison, servie tiède, accompagnée d'un jardin de crudités & chèvre frais. Le tout assaisonné d'une huile de basilic.

Ou

Gésier Cocotte

Gésiers confits par nos soins, coulis d'ail rôti, accompagné de sa belle salade craquante

La traditionnelle Pochouse

Filets de carpe et silure de la pisciculture de la Dorme (39), cuits dans une onctueuse sauce au vin blanc, le tout accompagné de ses légumes de saison en minestrone

Ou

Les véritables pâtes à la Carbo'

Linguines & Guanciale (joue de porc confite), cuit dans une sauce onctueuse aux œufs frais & parmesan

Ou

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

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

38.50 euros

La Truite « à la Japonaise »

Filet de truite de chez Beuque, mariné & justement saisi sur sa croûte de noisettes torrifiées.

Ou

Le Gravelax de Rumsteak

*Tendre Rumsteak confit dans notre saumure, servit avec son anchoïade
(Supplément menu + 3 euros)*

L'aile ou la Cuisse

*Le véritable poulet de Bresse de la ferme du Coq Bressan (39) « façon poule au pot »
accompagné d'une sauce au Vin jaune à la crème d'Étrez (+ Supplément sauce aux
morilles 6.50 euros)*

Ou

Côte de veau « façon maquis »

*Côte de veau coupe Bocuse cuite en douceur & servit avec nos herbes fumantes du
potager
(Supplément menu + 3 euros)*

Ou

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

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

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 Beauque

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

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 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

Nos Fromages

La sélection du fromager

*4 fromages différents, touche de confiture
6,50 euros*

La Faisselle de Saint-Julien

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

Nos Desserts

Nana-pistache

*Fondant cuit minute mêlant chocolat blanc & pistache, accompagné de son sorbet
acidulé à la framboise
9 euros*

Crème brûlée au Vin Jaune

*Le classique de la maison, douce & gourmande
9 euros*

Notre tiramisu aux fraises

*Mousse mascarpone, crumble noir & sa déclinaison autour de la fraise
9 euros*

Cookie Seed

*Généreux cookie cuit minute, mélangeant graines de saison & sa glace à la vanille
Bourbon
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*

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 LOCAL	4 cl	9 euros
Cœur de menthe LOCAL	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