



Notre restaurant est ouvert du lundi au dimanche  
de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30



Nous privilégions les circuits courts.  
La majorité de nos produits proviennent  
de l'Ain et du Jura.

# MENU DU JOUR

*Le menu du jour*

Du lundi au vendredi midi

Entrée

Plat

Dessert

Verre de vin

**18,30€**



# LES *Les entrées*

Entrée / Plat

La salade de trois tomates  
Burrata des Pouilles

**9€/18€**

La salade niçoise déstructurée  
Maquereau de Bretagne en tataki, pommes de terre, haricots, tomates, œuf de poule de Bresse, olives noires

**8€/16€**

La salade de saison  
Tomates blanchies, poivrons sautés, câpres, zeste de citron confit, chips de tomate et citron

**7,5€/15€**

L'aubergine végan  
Farcie avec son caviar, ricotta de lait de soja et tomates cerises confites, chutney de poivron

**10€/20€**

Le pressé de bœuf Montbéliard  
Bœuf de Bourg en Bresse, vinaigrette de jus de boeuf au vinaigre de Xérès

**8€/16€**

Le gravlax de saumon au Martini rouge  
Salade fraîcheur et vinaigrette scandinave

**12€/24€**

La déclinaison de légumes d'été  
Briochette à la truite fumée

**8€/16€**

# LES PLATS

## Les plats

Le filet de daurade de Cannes **32€**  
Sauté d'aubergines, moules gratinées aux herbes,  
sauce vierge Sicilienne

Le croustillant de saumon Label Rouge **30€**  
Fenouil braisé aux abricots, émulsion Noilly-Prat

La tagliata de bœuf Montbéliard **29€**  
Bœuf de Bourg en Bresse, sauce chimichurri rouge,  
roquette, pommes confites au paprika fumé

Le suprême de volaille fermière de l'Ain **27€**  
Bardé à la pomme de terre, cannelloni de  
courgette farci aux petits pois, jus corsé

Le tartare de bœuf Charolais traditionnel **22€**  
Coupé au couteau, câpres, cornichons, oignon  
rouge, sauce anglaise et tabasco

Le burger italien **23€**  
Bun aux graines de lin et courge, steak Charolais,  
tomates fraîches et confites, roquette, coppa di  
parma, pesto de basilic et sauce pecorino

Le burger végétarien **20€**  
Bun aux graines de lin et courge, avocat rôti,  
compotée d'oignon rouge, roquette et faisselle aux  
herbes

# LES *Les desserts*

L'assiette de fromages affinés **8€**

Le beignet Divonnais **8€**  
A la pistache de Sicile, cerises confites, crème pistache et sorbet au poivre de Sichuan

La tartelette au chocolat et caramel **8€**  
Sablé cacao, crémeux au caramel salé et ganache au chocolat noir Barry

La salade de fruits rouges **10€**  
Meringue au thé Matcha, coulis de fruits rouges et glace au yaourt de Savoie

Le chou abricot et romarin **10€**  
Praliné noisette et amande, abricots frais et pochés

Glaces

1 boule **2,5€**

2 boules **4€**

3 boules **6€**

Chocolat, vanille, café,  
pistache, fraise, framboise,  
citron, yaourt de Savoie

# MENU DU TERROIR

*Le menu du terroir*

Le pressé de bœuf Montbéliard, vinaigrette de jus de bœuf au vinaigre de Xérès

—

Filet de truite du Jura au Savagnin, purée de carottes au cumin et Crozet de sarrasin au jus vert

OU

Le suprême de volaille fermière de l'Ain bardé de pomme de terre, cannelloni de courgette farci aux petits pois

—

Beignet Divonnais

**34€**

# MENU ENFANT

## *Le menu enfant*

Burger frites ou légumes  
OU  
Fish and Chips frites ou légumes

—

Coupe de glace

**9,50€**

# NOS PRODUITS

## *Nos produits*



**Happy Panier**  
DU (BON) SENS DANS VOTRE ASSIETTE !



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes