



Notre restaurant est ouvert tous les jours

De 12h à 13h30 et de 19h à 21h00



## *Menu du Jour* MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi  
Hors jours fériés

**Plat**  
14.50 €

**Entrée-Plat**  
ou  
**Plat-Dessert**  
16.30 €


**Entrée-Plat-Dessert**  
18.30 €

**Entrée-Plat-Dessert-  
Verre de vin**  
19.80 €

# Menu du Terroir

La soupe à l'oignon   
Focaccia gratinée au Comté et croûtons aux herbes

Ou

La déclinaison de légumes   
Crème de potiron, quenelles de courge spaghetti, carottes marinées et  
tuiles de panais

---

La joue de bœuf au Merlot  
Pommes de terre à l'huile d'olive et duo de carottes

Ou

Le filet de truite du Jura au Savagnin  
Crozet au jus vert, purée de carotte

---

L'assiette de fromages affinés (+5€)

---

Dessert au choix

**41 €**

# Menu Gourmet

La terrine de chevreuil à l'ancienne  
Julienne de légumes et jus corsé

Ou

Le gravlax de lieu noir  
Déclinaison de betterave

---

La pintade des Dombes  
En viennoise de gressini, sauce à la moutarde et risotto à la Milanaise

Ou

Le tournedos de lotte à la thai  
Nouilles sautées aux légumes

---

L'assiette de fromages affinés (+5€)

---

Dessert au choix

**46 €**

# LES ENTRÉES

*Les Entrées*

- La salade verte aux herbes fraîches  **6 €**
- La soupe à l'oignon   
Focaccia gratinée au Comté et croûtons aux herbes **8 €**
- La déclinaison de légumes   
Crème de potiron, quenelles de courge spaghetti, carottes marinées et  
tuiles de panais **8 €**
- Le gravlax de lieu noir **11 €**  
Déclinaison de betterave
- La terrine de chevreuil à l'ancienne **9 €**  
Julienne de légumes et émulsion de jus corsé

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée.  
Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

# LES PLATS

*Les Plats*

- Le filet de truite du Jura au Savagnin **27 €**  
Crozet au jus vert et purée de carotte
- Le tournedos de lotte à la thai **28 €**  
Nouilles sautées aux légumes
- La joue de bœuf au Merlot **22 €**  
Pommes de terre à l'huile d'olive et duo de carottes
- Le tartare de bœuf Charolais traditionnel **24 €**  
Coupé au couteau
- La pintade des Dombes **24 €**  
En viennoise de gressini, sauce à la moutarde et risotto à la Milanaise
- Le pulled burger **23 €**  
Buns aux graines de lin et courge, effiloché de porc confit, sauce au  
chèvre du Bugey, chorizo et compotée d'oignon rouge

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée.  
Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

# LES DESSERTS

*Les Desserts*

L'assiette de fromages affinés **10 €**

Le beignet Divonnais au Génépi **10 €**  
Compotée de poire et sorbet Chartreuse

Le cheesecake aux agrumes **8 €**

La crème brûlée à la vanille **8 €**  
Pommes rôties au caramel

La mousse au chocolat en siphon **8 €**  
Eclat de gruë de cacao et tuile chocolat

Le dessert du jour **6 €**

Glaces 1 boule **2,50€** 2 boules **4€** 3 boules **6€**  
Chocolat, vanille, café, pistache, fraise, framboise, citron, Génépi, Chartreuse

# MENU ENFANT

Burger ou poisson croustillant  
Frites et/ou légumes

-----

Coupe de glaces

**12 €**

