

La Carte

Restaurant
au Chalet
de Brou

Les plats et boissons sélectionnés par la charte « Saveurs de L' Ain »



Horaires d'Ouvertures :

Pour le bar à partir de 9h00 – pour le déjeuner de 12H00 à 14h00 – pour le dîner de 19H00 à 21H30

Merci a nos fournisseurs:



Code wifi:CHALETDEBROU

Restaurant Au Chalet de Brou - 168, boulevard de Brou – 01000 BOURG-EN-BRESSE TEL: 04.74.22.26.28 Site internet: auchaletdebrou.com

Les Sans Alcool

Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	4,60€
Orangina (25cl)	4,60€
Jus de fruit (25cl)	4,50€
(Orange, ananas, abricot, raisin, tomate, pamplemousse)	
Bitter San Pellegrino (25cl)	4,50€
Ice Tea (25cl)	4€
Schweppes (33cl)	4,80€
Limonade (25cl)	4€


Les Apéritifs

Kir Montagnieu (12cl)	10€
(framboise, mûre, fraise des bois, griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille)	
Kir Aligoté (12cl)	6,50€
Kir Champagne (10cl)	13€
Martini rouge ou blanc (5cl)	6€
Campari, Porto rouge, blanc (5cl)	7€
Anisé (4cl)	5€
Suze (4cl)	5€

Les Vins blancs au Verre

Chardonnay du Bugey , Le caveau Bugiste  Chardonnay	16cl	75 cl
Léger et fruité issu de jeunes vignes	6€	
Mâcon Village – Maconnais, La Cave d'Azé Chardonnay	6€	26€
Rafraîchissant, arômes d'agrumes et fleurs blanches		
Sauternes - Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle	8€	
Liquoreux et suave (1cl)		
Viognier , Le Caveau Bugiste Viognier	6,60€	
Arômes d'agrumes et fruits confits		
Côte du Jura Savagnin	7€	35€
Vin sec de longue garde (10cl)		
Bourgogne, Rully, René Bourgeon , Chardonnay	7€	33€
Vin sec		

Les Vins rouges au Verre

Gamay du Bugey , Le caveau Bugiste, Gamay 	16 cl	37,(cl 75 cl
Léger et fruité issu de jeunes vignes	5,50€	13€ 18€
Côte du Rhône –		
Maison Pernet, Grenache noir, Syrah et mourvèdre	5,50€	
Vin corsé		
Bordeaux , Château Lamothe,		
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet Sauvignon	7€	
Bouche ample, aux tanins bien mesurés		
Bourgogne , Givry, René Bourgeon Pinot noir	7€	36€
Nez intense, note de cassis et violette		


Les Pichets

	25cl	50cl
Rouge Côte du Rhône	7,50€	15€
Blanc Chardonnay du Bugey	7,80€	15,50€

Les Bières (33cl)

Kronembourg	4,50€
Hoegarden	6,50€
Pelfort Brune	6,00€
Carlsberg	6,50€
Pression Leffe (25cl)	5€ (50cl) 9,80€

Les Bulles

Montagnieu du Bugey ,  Maison Pierre Guigard,	16 cl	75 cl
29€	9,50€	
Champagne Veuve Pelletier ,	12€	60€
Champagne Laurent Perrier Brut		68€
Champagne Mumm rosé		

Les Vins rosés au Verre

Bugey, Symphonie  le caveau Bugiste	16 cl	75 cl
Gamay, Pinot gris, Pinot noir	5,50€	26€
Elégant, fruité notes de fruits rouges et agrumes		

Les Whiskies 5cl

USA	
Four Roses	9€
Jack Daniels	11€
ECOSSE	
Glenfidish	12€
JB	9,50€
Chivas	12€
Clan Campbell	9€

Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50cl	1L
- Still Water		
Evian	4,5€	6€
Vittel (0,25cl)	3 €	
Eaux Gazeuses		
- Sparkling Water		
Chateldon (75cl)	7€	
Badoit	5€	8€
San Pellegrino	5€	8€
Perrier (33cl)	4,50€	

Les Digestifs

Cognac Remy Martin	13€	
Marc du Bugey	11€	Génépi 11€
Calvados	12€	Mirabelle 12 €
Poire Williamine	15€	MarcEgrappé 12 €
Poire William	11€	Mandarine Napoléon 13€
Get 27, Get 31	9€	Armagnac 10 ans 13€
Chartreuse verte	12€	Cognac VSOP Camus 13€
Limoncello	6€	

Les entrées

Foie gras de canard et chutney de fruits de saison 25€ <i>Foie gras, grilled toast, fruits season chutney</i>	
Gâteau de foie de volaille, sauce homardine 14€ <i>Liver Ckicken parfait, creamy lobster and tomato sauce</i>	
Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres, 16€ 25€(double) <i>Beef Carpaccio with fresh and salad</i>	
Burratta crémeuse à l'huile de truffes, sablé et jambon cru 18€ <i>Fresh Burrata with truffle oil, raw ham</i>	
Saumon cru Mariné à l'huile d'Olive 17€ <i>Fresh raw salmon marinated wit olive oil</i>	
Carpaccio de Noix de Coquilles Saint-Jacques mariné aux baies roses et huile de noisette 19€ <i>Fresh raw scallops marinated with hazelnut oil</i>	

Les Poissons

Poisson du marché selon arrivage 24€ <i>Fresh fish depending of the market</i>	
Quenelle de brochet, sauce Nantua 23€ <i>Dumping Pike with crayfish sauce</i>	
Les grenouilles fraîches, au beurre, persillade 27€ <i>Fresh frogs legs cooked in butter and parsley</i>	
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, risotto crémeux 28€ <i>Scallops snacked with lemongrass and creamy risotto</i>	

Les Viandes et Volailles

ORIGINE FRANCE – VOLAILLES PROVENANT UNIQUEMENT DE BRESSE (AOP)	
Poulet de Bresse Miéral(AOP) rôti 24€	
Pommes grenailles et légumes du marché <i>Miéral roasted chicken Bresse (AOP), potatoes and vegetables</i>	
Poulet de Bresse Miéral(AOP) à la Crème 28€	
Au chardonnay, riz Basmati et champignons <i>Miéral roasted chicken Bresse (AOP), potatoes and vegetables</i>	
Poulet de Bresse Miéral(AOP) à la crème et Morilles 38€	
Riz Basmati et champignons <i>Miéral roasted chicken Bresse (AOP), basmati rice</i> (supplément savagnin 4€)	
Filet de Bœuf grillé, gratin dauphinois 29€ <i>Beef grilled filet with potatoes gratin</i>	
Filet de Bœuf à la crème et morilles 36€ <i>Beef filet cook in cream with morels</i>	

Menu à 42€

Une entrée au choix
(Supl (5€ pour le foie gras)

Les grenouilles fraîches (180g) au beurre et à la persillade

Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

Ou

Le Poulet de Bresse(AOP) Miéral,

à la crème et au chardonnay, champignons de Paris et riz

Basmati

Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce,

Dessert au choix *Choice of dessert*

Les Risottos

Risotto aux écrevisses 25€ <i>Crayfish risotto</i>	
Risotto aux Morilles et vin jaune 33€ <i>Morels risotto and vin jaune</i>	

Les fromages

La sélection de fromages 8,50€ (assorted plate of cheese)	
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de framboise 7€ <i>Cottage cheese of the region</i>	

Les desserts

L' Œuf à la neige, 9€ <i>Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel</i>	
La Tarte aux fruits, glace vanille 10€ <i>Hot fruits tart, and ice cream</i>	
La mousse au chocolat croquante, tuile sesame 10€ <i>Chocolate mousse and crunchy sesame</i>	
Glaces et sorbets (2 parfums aux choix) 8€ <i>Assorted ice cream or sorbet</i>	
Dessert du jour 10€ <i>Dessert of the day</i>	

Espresso 3€

Café crème 3,20€

Thé - Infusion 4 €

Infusions 4€

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

*Tableaux des plats contenant des allergènes disponible à l'accueil

Les Vins Blancs

					
Alsace , Riesling Riesling Une jolie palette fruitée	75 Cl	37,5 Cl	24€		
Loire, Sancerre , Les demoiselles Sauvignon Vin sec, aux effluves fruitées			39€		
Bourgogne, Mâcon village Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs	25€	11€			
Bourgogne, Saint-Véran Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	29€	17€			
Bourgogne ,Chablis Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	36€				
Bourgogne ,Pouilly Fuissé Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	42€	21€			
				Bourgogne, Meursault Chardonnay Côte de Beaune Minéral , agrumes confit et rond	52€
				Bourgogne, Puligny Montrachet Chardonnay Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	59€
				Bugey, Le Caveau Bugiste Chardonnay du Bugey Vif et équilibré, rond et parfumé	23€
				Bugey, Seyssel , Maison Mollex Altesse Intensité aromatique aux notes florales	25€ 13€
				Bugey, Manicle Blanc Chardonnay Un bel équilibre, rond et fruité	37€ 22€
				Jura, Vin jaune – Savagnin Vin sec , de longue garde aux notes uniques	61€

Les Vins Rosés

Côtes de Provence Estandon, Cinsault, grenache et Syrah Parfum de fruits blancs, vin rond	29€	17€		Côte de Rhône, Tavel Les Mesillons, Grenache, Syrah et Cinsault Rond, et fruité	29€ 16€
Côtes de Provence Minuty, Grenache , Tibouren Frais et gourmand,,	35€	19€ 50Cl)			

Les Vins Rouges

Bugey, Manicle, cuvée des Rocailles Le Caveau Bugiste  Pinot noir Bel équilibre d un vin un peu corsé et fruité	36€	25€		Bourgogne , Mercurey Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise	36€
Beaujolais, Juliennas, André Vionnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	20€			Bourgogne , Santenay Domaine Marguerite Carillon Pinot noir Sec et fruité, organique Côte de Beaune	39€
Beaujolais, Morgon, André Vonnier Gamay Suave avec une belle palette aromatique	21€	12€		Bourgogne , Beaune 1^{er} Cru , Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	58€
Beaujolais, Saint Amour, A. Vonnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	21€	12€		Bourgogne , Nuits Saint-Georges, Machard de Gramond Pinot noir Sec et fruité, organique- Côte de Nuit	59€
Beaujolais, Fleurie , Anita Khunel Gamay Arôme floraux et épices	22€			Bourgogne , Aloxe-Corton, Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune	60€
Beaujolais, Moulin à Vent, A. Vonnier Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges	22€	12€		Bourgogne , Volnay Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune	61€
Beaujolais, Brouilly, André Vonnier Gamay Rond , bouquet floral et acidulé	25€	11€		Bourgogne , Pommard, Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Côte de Beaune	65€
Côte du Rhône, Crozes Hermitage Syrah, Note de fruits rouges et épices	31€	22€		Bordeaux Lagarde Montarlier Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité	35€ 21€
Côte du Rhône, Saint-Joseph, Cabernet, Syrah , Bel équilibre et fruité	32€	22€		Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Phillippe de Rothschild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc	39€ 22€
Côte du Rhône, Gigondas Grenache Note épicée gourmande	32€	22€		Bordeaux, Les hauts de Smith, Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue garde	60€
				Bordeaux, Rauzan Séglas, 2004 Margaux Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Puissant et racé – Grand cru classé de Bordeaux	90€