

Pour Commencer ou A partager

Camembert rôti , miel et thym charcuterie et pommes grenailles	16€
Saumon gravelax, crème de petits pois, citron vert Sauce Tigre qui pleure(coriandre, échalotes, citronnelle, sauce soja) Gravlax Salmon with Pea Cream and Lime, “Crying Tiger” Sauce (Coriander, Shallots, Lemongrass, Soy Sauce and ginger)	20€
Foie gras de canard au Savagnin et chutney de Saison Foie gras, grilled toast, fruits season chutney	26€

Entrées

Oeuf façon Meurette (lardons, oignons rouges, vin rouge et champignons, croutons) Eggs Meurette style (with lardons, red onions, red wine sauce, mushrooms, croutons)	15€
Chèvre rôtis en brick au miel et thym, tomates confites coeur de Sucrine Goat cheese salad with nuts, honey sauce and tomatoes	14€
 Gâteau de foie de Volaille sauce homardine Liver parfait with crayfish sauce	15€
Carpaccio de Noix de Coquilles Saint-Jacques, coriander et huile d' olive Scallop carpaccio, coriander and olive oil	18€

Rivière, Etangs et Mer

 Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati Dumping Pike with crayfish sauce	29€
 Les grenouilles fraîches , au beurre, persillade pommes grenailles (200g) Fresh frogs legs cooked in butter and parsley	36€
Risotto carnaroli aux écrevisses , copeaux de Parmesan Crayfish risotto	28€
Poisson du Marché Fish of the day	27€

La Terre

-origine France-

Filet de Bœuf pôelé , légumes et pommes grenailles Beef grilled filet with the vegetables and roasted potatoes	33€
Filet de Bœuf à la crème et morilles, riz Basmati Beef filet cook in cream with morels	43€
Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres, noix Beef Carpaccio with fresh and salad	24 €
Burger Signature confit de Canard, salade mélangée Magret de Canard et pommes grenailles Burger Signature duck confit, mixed salad Magret duck and small potatoes	28€
Risotto Carnaroli aux Morilles et Savagnin Carnaroli Risotto and morels	38€



Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-



- rôti dans son jus et pommes grenailles 27€
roasted chicken Bresse (AOP), roasted potatoes)
- à la crème et Morilles , riz Basmati 40€
(supplément sauce au savagnin 4€)
roasted chicken Bresse (AOP), basmati rice and morels



MENUS



Œufs façon Meurette
(Lardons, oignons rouges, vin rouge et champignons, croustons)
Eggs Meurette style
(with lardons, red onions, red wine sauce, mushrooms, croutons)

Ou

Gâteau de foie blonds de volaille,
sauce homardine

Liver parfait with crayfish sauce

Le Poulet de Bresse (AOP) Maison Miéral,
Rôti, pommes grenailles

roasted chicken Bresse (AOP), roasted potatoes

Ou

Le Poisson du Marché, légumes et riz Basmati

Fish of the day

Fromage blanc et crème d' Etrez

Fresh cottage cheese from the region

Ou

Oeuf à la Neige

Floating island

Ou

Glace et Sorbet (2 boules au choix)

(2 scoops of your choice)

- prix 36,00€ TTC -

Une entrée aux choix à la carte

A choice of à la carte appetizers

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

Pommes grenailles

Fresh frogs (180g) with butter and parsley with

Pommes grenailles

Ou

Le Poulet de Bresse (AOP) Maison Miéral
à la

Crème et au Chardonnay

Riz Basmati

(Sup morilles 14,00€)

Bresse chicken (AOP) by Maison Miéral in cream
and Chardonnay Basmati rice (Morels supplement

€14,00)

Dessert à la carte

Dessert à la carte

- prix 53,00€ TTC -

EXTRAIT CARTE DES APERITIFS ET BOISSONS

Kir Montagnieu (12cl)	11,50€
(framboise, mûre, fraise des bois ,griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille)	
Kir Aligoté (12cl)	7€
(Bourgogne Aligoté et crème de Cassis)	
Kir Champagne (10cl)	13€
Martini rouge ou blanc (10cl)	8,50€
Campari, Porto rouge, blanc (10cl)	8,50€
Anisé (4cl)	7,50€
Suze (4cl)	7,50€
Eaux Plates	50cl 1L
-Still Water	
Evian	5€ 7€
Coca Cola, Coca Zéro	(33cl) 5€
Orangina (25cl)	5€
Jus de fruit (25cl)	4,50€
(Orange, ananas, abricot ,raisin, tomate, pamplemeousse)	

Chardonnay du Bugey, Le caveau Bugiste Chardonnay 7,50€
Léger et fruité issu de jeunes vignes(AOC)

La Taconnière– Seyssel –Maison Mollex (Ain)Altesse 7,50€
Rafraîchissant, arômes fleurs blanches (AOP)

Viognier, Le Caveau Bugiste Viognier(AOC) 8€ 30€
Arômes d'agrumes et fruits confits

Côte du Jura Savagnin(AOC) 8€ 38€
Vin sec de longue garde

Bourgogne, Rully, Chardonnay 8€ 40€
Vin sec (AOC)

Sauternes- Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle 9€ 48€
Liquoreux et suave (10cl) (AOC)





**Salade de chèvre rôti, noix,
vinaigrette au miel et tomates confites**

Goat cheese salad with nuts, honey sauce and tomatoes

Ou

Velouté de saison

Season soup

**Cuisse de Pintade ou Canette (selon arrivage)
rôtie**

fermière « Prince des Dombes »,

Écrasé de pommes de terre, légumes du marché

**Roasted guinea fowl leg or duckling (depending on
the market), farm-raised "Prince des Dombes",
served with mashed potatoes and seasonal vegetables**

Fromage blanc et crème d' Etrez

Fresh cottage cheese from the region

Ou

Panacotta pommes, caramel et speculos

Panna cotta with apples, caramel, and speculoos

Ou

Vacherin vanille framboise

Vanilla raspberry Vacherin

- prix 29,50€ TTC –

HORS JOURS FERIES , DIMANCHE MIDI



La Carte des Desserts

Glaces et sorbets (2 parfums) 10€

Assorted ice cream or sorbet

Vanille, Café, Chocolat, Caramel

Passion, Cassis, 3 Agrumes , Amande 

L' Œuf à la Neige,  11€

Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel

Panacotta coulis Passion
ou fruits rouges 10€

Moelleux au chocolat , glace Vanille 13€
(12 mins d'attente)

Vacherin vanille framboise 10€

Champagne gourmand 15€

Cocktail flat white Martini :  14€
(Espresso , Vodka, Baileys et grains de café)



Les Sans Alcool

Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Jus de fruit (25cl)	4,50€
(Orange, ananas, abricot ,raisin, tomate, pamplemousse)	
Bitter San Pellegrino (25cl)	4,80€
Ice Tea (25cl)	4,80€
Schweppes (33cl)	5€
Limonade (25cl)	4,50€
Diabolo (26cl)	5€

Les Apéritifs

Kir Montagnieu (12cl)	11,50€
(framboise, mûre, fraise des bois ,griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille)	
Kir Aligoté (12cl)	7€
(Bourgogne Aligoté et crème de Cassis)	
Kir Champagne (10cl)	13€
Martini rouge ou blanc (10cl)	8,50€
Campari, Porto rouge, blanc (10cl)	8,50€
Anisé (4cl)	7,50€
Suze (4cl)	7,50€

Les Vins blancs au Verre

Chardonnay du Bugey, Le caveau Bugiste Chardonnay	7,50€	25€
Léger et fruité issu de jeunes vignes(AOC)		
La Taconnière– Seyssel –Maison Mollex (Aini) Altesse	7,50€	
Rafrâchissant, arômes fleurs blanches (AOP)		
Viognier, Le Caveau Bugiste Viognier(AOC)	8€	30€
Arômes d'agrumes et fruits confits		
Côte du Jura Savagnin(AOC)	8€	38€
Vin sec de longue garde		
Bourgogne, Rully, Chardonnay	8€	40€
Vin sec (AOC)		
Sauternes- Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle	9€	48€
Liquoreux et suave (10cl) (AOC)		

Les Vins rouges au Verre

Gamay du Bugey, Le caveau Bugiste, Gamay	7€	18€	23€
Léger et fruité issu de jeunes vignes (AOC)			
Côte du Rhône –	7€		
Maison Pernet, Grenache noir , Syrah et mourvèdre			
Vin corsé			
Bordeaux,, Château Lamothe,(AOC)	7,50€		
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet Sauvignon			
Bouche ample, aux tanins bien mesurés			
Bourgogne , Givry , René Bourgeon Pinot noir	7,80€	40 €	
Nez intense, note de cassis et violette (AOC)			

Les Pichets

	25cl	50cl
Rouge (AOC)Côte du Rhône	9,50€	19€
Blanc (AOC)Chardonnay du Bugey	9,50€	19€

Les Bières (33cl)

Kronembourg	6,80€
Hoegarden	7€
Pelfort Brune	7€
Carlsberg	7€
Pression Leffe (25cl)	5€ (50cl) 9,80€
Monaco 6€ Picon Bière	6€

Les Bulles

Montagnieu du Bugey,(AOC)	15 cl	75 cl
Maison Pierre Guigard,	10€	31€
Champagne Veuve Elisabeth, (AOP)	12€	63€
Champagne Laurent Perrier Brut (AOC)		78€
Champagne Mumm rosé (AOP)		87€

Les Vins rosés au Verre

Bugey, Symphonie (AOC)	7€	31€
le caveau Bugiste		
Gamay, Pinot gris, Pinot noir		
Elégant, fruité notes de fruits rouges et agrumes		

Les Whiskies 5cl

USA	
Four Roses	11€
Jack Daniels	13€
ECOSSE	
Glenfidish	11€
JB	10€
Chivas	12€
Clan Campbell	10€

Les Eaux Minérales

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

Les Digestifs

Cognac Remy Martin	15€		
Marc du Bugey	13€	Génépi	14€
Calvados	14€	Mirabelle	12 €
Poire Williamine	16€	MarcEgrappé	12 €
Poire William	14€	Mandarine Napoléon	14€
Get 27,Get 31	12€	Armagnac 10 ans	14€
Chartreuse verte	13€	Cognac VSOP Camus	13€
Limoncello	11€		

				
Les Vins Blancs	75 Cl	37,5 Cl	75 Cl	37,5 Cl
Loire, Sancerre (AOC) Sauvignon Vin sec, aux effluves fruitées	41€			
Bourgogne, Mâcon village (AOC) Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs	29€	15€		
Bourgogne, Saint-Véran (AOC) Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	35€	22€		
Bourgogne, Chablis (AOC) Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	45€			
Bourgogne, Pouilly Fuissé (AOC) Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	50€	25€		
			Bourgogne, Meursault (AOC) Chardonnay Côte de Beaune Minéral, agrumes confit et rond	69€
			Bourgogne, Chassagne Montrachet (AOC) Chardonnay Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	90€
			Bugey, Le Caveau Bugiste (AOC) Chardonnay du Bugey Vif et équilibré, rond et parfumé	25€
			Bugey, Seyssel, Maison Mollex Altesse (i) Intensité aromatique aux notes florales	28€ 22€
			Bugey, Manicle Blanc (AOC) Medaille d'or 2024 – Meilleur chardonnay du monde Cuvée des Eboulis Chardonnay Un bel équilibre, rond et fruité	39€ 26€
			Jura, Vin jaune – Savagnin (AOC) Vin sec, de longue garde aux notes uniques	69€
Les Vins Rosés			Côte de Rhône, Tavel (AOC) Les Mesillons, Grenache, Syrah et Cinsault Rond, et fruité	32€
Côtes de Provence Estandon, (AOC) Cinsault, grenache et Syrah Parfum de fruits blancs, vin rond	33€	20€	Bourgogne, Mercurey (AOC) Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise	48€
Côtes de Provence Minuty, (AOC) Grenache, Tibouren Frais et gourmand,,	37€		Bourgogne, Savigny-les Beaunes Village (AOC) Pinot noir fruité, organique Côte de Beaune	53€
Les Vins Rouges			Bourgogne, Beaune 1^{er} Cru, (AOC) Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	72€
Bugey, Manicle, cuvée des Rocailles Le Caveau Bugiste (AOC)  Pinot noir Bel équilibre d un vin un peu corsé et fruité	39€	26€	Bourgogne, Nuits Saint-Georges, Machard de Gramond Pinot noir (AOC) Sec et fruité, organique- Côte de Nuit	74€
Beaujolais, Juliennas (AOC) Gamay Minéral, agrumes confit et rond	25€		Bourgogne, Aloxe-Corton, Dubreuil Fontaine Pinot noir (AOC) Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune	72€
Beaujolais, Morgon (AOC) Gamay Suave avec une belle palette aromatique	27€	17€	Bourgogne, Volnay (AOC) Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune	76€
Beaujolais, Saint Amour (AOC) Gamay Minéral, agrumes confit et rond	27€	20€	Bourgogne, Pommard, (AOC) Sec et fruité, organique Côte de Beaune	72€
Beaujolais, Fleurie, Anita Khunel (AOC) Gamay Arôme floraux et épices	30€		Bordeaux Lagarde Montarlier (AOC) Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité	39€ 26€
Beaujolais, Moulin à Vent (AOC) Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges	27€		Bordeaux, Mouton Cadet (AOC) Baron Phillippe de Rothshild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc	48€
Beaujolais, Brouilly, (AOC) Gamay Rond, bouquet floral et acidulé	26€	17€	Bordeaux, Les hauts de Smith, (AOC) Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue (AOC)	80€
Côte du Rhône, Crozes Hermitage (AOC) Syrah, Note de fruits rouges et épices	35€	27€	Margaux Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Puissant et racé – Grand cru classé de Bordeaux	105€
Côte du Rhône, Saint-Joseph, (AOC) Cabernet, Syrah, Bel équilibre et fruité	38€	27€		
Côte du Rhône, Gigondas (AOC) Grenache Note épicée gourmande	39€	27€		



Le Label Table Remarquable Saveurs de l'Ain® est une distinction visant à:

Permettre une meilleure visibilité des restaurants possédant des menus approchant les 100% de produits emblématique et / ou locaux.

Porter des valeurs d'origines territoriale incarnées notamment, par le label Saveurs de l'Ain®

Valoriser la production Aindinoise à travers les plats confectionnés par les restaurateurs

Inciter à « consommer local »

Liste des produits utilisés pour les recettes

Farine de Gaudes
Distribué par métro
✓ Grenouilles façon Dombes, desserts



Les Volailles de Bresse Miéral
Rue Bresse Cocagne
01340 Montrevel en Bresse
✓ volailles, foie de volailles
✓ 0474308113



La coopérative
367 route de Montrevel Etrez
01340 Bresse Vallons (distribué par Metro)
✓ Beurre, crème et fromage Blanc



Le Caveau Bugiste
326 rue de la Vigne du bois 01350
Vongnes
✓ Gamay du Bugey, Chardonnay du Bugey,
Manicle Blanc, Manicle Rouge, Viognier,
Symphonie, Marc du Bugey, Fine du Bugey
✓ 0479879232



Maison Pierre Guigard
Chemin Guigard
01680 Groslée
✓ Montagnieu du Bugey
✓ 0474397112



Giraudet
21 rue maréchal Joffre
01000 Bourg-en-Bresse
✓ Quenelle de Brochet
✓ 0474224585



Maison Mollex
16, place de l'église
01420 Corbonod
✓ Seyssel
✓ 0450561220

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