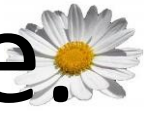


La Carte.



Les Sans Alcool

| | |
|---|-------|
| Coca Cola, Coca Zéro (33cl) | 4,90€ |
| Orangina (25cl) | 4,90€ |
| Jus de fruit (25cl) | 4,50€ |
| (Orange, ananas, abricot ,raisin, tomate, pamplemousse) | |
| Bitter San Pellegrino (25cl) | 4,50€ |
| Ice Tea (25cl) | 4,70€ |
| Schweppes (33cl) | 4,80€ |
| Limonade (25cl) | 4,20€ |


Les Apéritifs

| | |
|--|--------|
| Kir Montagnieu (12cl) | 11,50€ |
| (framboise, mûre, fraise des bois ,griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille) | |
| Kir Aligoté (12cl) | 6,50€ |
| Kir Champagne (10cl) | 13€ |
| Martini rouge ou blanc (5cl) | 8,50€ |
| Campari, Porto rouge, blanc (5cl) | 8,50€ |
| Anisé (4cl) | 7,50€ |
| Suze (4cl) | 7,50€ |

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€ | 28€ |
| Rafraîchissant, arômes d' agrumes et fleurs blanches | | |
| Sauternes - Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle | 8,50€ | |
| Liquoreux et suave (1cl) | | |
| Viognier , Le Caveau Bugiste Viognier | 6,80€ | 28€ |
| Arômes d'agrumes et fruits confits | | |
| Côte du Jura Savagnin | 7€ | 37€ |
| Vin sec de longue garde (10cl) | | |
| Bourgogne, Rully, René Bourgeon , Chardonnay | 7€ | 36€ |
| 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 | 5,80€ | 15€ 21€ |
| Côte du Rhône – | | |
| Maison Pernet, Grenache noir , Syrah et mourvèdre | 5,60€ | |
| 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 | 4,60€ |
| Hoegarden | 6,60€ |
| Pelfort Brune | 6,80€ |
| Carlsberg | 6,70€ |
| Pression Leffe (25cl) | 5€ (50cl) 9,80€ |

Les Bulles

| | | |
|--|-------|-------|
| Montagnieu du Bugey ,  | 16 cl | 75 cl |
| Maison Pierre Guigard, | 10€ | 31€ |
| Champagne Veuve Pelletier , | 12€ | 63€ |
| Champagne Laurent Perrier Brut | | 78€ |
| Champagne Mumm rosé | | 87€ |

Les Vins rosés au Verre

| | | |
|---|-------|-------|
| Bugey, Symphonie  | 16 cl | 75 cl |
| le caveau Bugiste | | |
| Gamay, Pinot gris, Pinot noir | 6,50€ | 29€ |
| 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 | 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 | 14€ | |
| Marc du Bugey | 12€ | Génépi 11€ |
| Calvados | 13€ | Mirabelle 12 € |
| Poire Williamine | 15€ | MarcEgrappé 12 € |
| Poire William | 11€ | Mandarine Napoléon 13€ |
| Get 27,Get 31 | 10€ | Armagnac 10 ans 13€ |
| Chartreuse verte | 12€ | Cognac VSOP Camus 13€ |
| Limoncello | 8€ | |

Les entrées

- Oeufs façon Meurette,**
vin rouge, lardons, croutons et champignons de Paris 12€
Poached eggs with red wine sauce, mushrooms and bacon
- Gâteau de foie de volaille, sauce homardine**  14€
Liver Chicken parfait, creamy lobster and tomato sauce
- Saumon cru mariné, façon sashimi, sorbet 3 agrumes** 19€
Marinated salmon and salad seasoned with combawa
- Pâté en croûte d'Agneau, pickles de légumes du marché** 21€
- Foie gras de canard et chutney de fruits de saison** 26€
Foie gras, grilled toast, fruits season chutney

Les poissons

- Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati** 25€
Dumping Pike with crayfish sauce 
- Les grenouilles fraîches, au beurre, persillade
Et pommes grenailles (220grs)** 33€
Fresh frogs legs cooked in butter and parsley 
- Risotto aux écrevisses** 25€
Crayfish risotto

Nos incontournables volailles de Bresse

ORIGINE FRANCE- provenance uniquement de Bresse

- Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-** 26€
rôti dans son jus et pommes grenailles Miéral roasted chicken
Bresse (AOP), roasted potatoes
- Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-** 32€
à la Crème et chardonnay, riz Basmati et champignons
Miéral roasted chicken Bresse (AOP), basmati rice
- Poulet de Bresse -maison Miéral(AOP)-** 40€
à la crème et Morilles, riz Basmati
Miéral roasted chicken Bresse (AOP), basmati rice
(supplément sauce au savagnin 4€)


Les viandes

- Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres,** 18€
Beef Carpaccio with fresh and salad
- Burger Signature (pain maison, confit de canard, galette
de pommes de terre, salade, sauce au foie gras)** 22€
Pommes grenailles

Les fromages

- La sélection de fromages** 9€
(assorted plate of cheese)
- Fromage Blanc à la crème
ou au coulis de framboise** 7€
Cottage cheese of the region

Les desserts

- Glaces et sorbets (2 parfums)** 8€
Assorted ice cream or sorbet
- L'Œuf à la neige,**  9€
Ile flottante custard with vanilla and bourbon caramel
- Panacotta Passion** 10€
- La Tarte au chocolat noir,
caramel beurre sale et glace vanille** 12€
Chocolate tart with salted caramel and vanilla ice cream

(Espresso 3€ , Café crème 3,20€, Thé - Infusion 4 €)

Menu Grenouilles 48€

Saumon cru mariné, façon sashimi,
sorbet 3 agrumes
Ou
Foie gras de canard et chutney de
fruits de saison

Les grenouilles fraîches (200g)
au beurre et à la persillade
Pommes grenailles

Poire Pochée, Sabayon au
Savagnin
Ou
Panacotta Passion

- Filet de Bœuf grillé, gratin dauphinois** 29€
Beef grilled filet with potatoes gratin
- Filet de Bœuf à la crème et morilles** 42€
Beef filet cook in cream with morels

*Tableaux des plats contenant des allergènes disponible à l'accueil
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

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 | 75 Cl | | 39€ | | |
| Bourgogne, Mâcon village Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs | 75 Cl | 12€ | 25€ | | |
| Bourgogne, Saint-Véran Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs | 75 Cl | 17€ | 29€ | | |
| Bourgogne ,Chablis Chardonnay, Agrumes, frais et minéral | 75 Cl | | 36€ | | |
| Bourgogne ,Pouilly Fuissé Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche | 75 Cl | 21€ | 42€ | | |
| | | | | 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€ |
| 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€ | | | |
| Beaujolais, Juliennas, André Vionnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond | 20€ | | | | |
| Beaujolais, Morgon, André Vonnier Gamay Suave avec une belle palette aromatique | 21€ | 13€ | | | |
| Beaujolais, Saint Amour, A. Vonnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond | 21€ | 13€ | | | |
| Beaujolais, Fleurie , Anita Khunel Gamay Arôme floraux et épices | 22€ | | | | |
| Beaujolais, Moulin à Vent, A. Vonnier Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges | 24€ | 13€ | | | |
| Beaujolais, Brouilly, André Vonnier Gamay Rond , bouquet floral et acidulé | 25€ | 13€ | | | |
| Côte du Rhône, Crozes Hermitage Syrah, Note de fruits rouges et épices | 33€ | 24€ | | | |
| Côte du Rhône, Saint-Joseph, Cabernet, Syrah , Bel équilibre et fruité | 37€ | 25€ | | | |
| Côte du Rhône, Gigondas Grenache Note épicée gourmande | 34€ | 25€ | | | |
| | | | Côte de Rhône, Tavel Les Mesillons, Grenache, Syrah et Cinsault Rond, et fruité | 29€ | 16€ |
| | | | Bourgogne , Mercurey Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise | 36€ | |
| | | | Bourgogne , Santenay Domaine Marguerite Carillon Pinot noir Sec et fruité, organique Côte de Beaune | 39€ | |
| | | | Bourgogne , Beaune 1^{er} Cru , Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits | 81€ | |
| | | | Bourgogne , Nuits Saint-Georges, Machard de Gramond Pinot noir Sec et fruité, organique- Côte de Nuit | 59€ | |
| | | | Bourgogne , Aloxe-Corton, Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune | 60€ | |
| | | | Bourgogne ,Volnay Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune | 88€ | |
| | | | Bourgogne , Pommard, Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Côte de Beaune | 65€ | |
| | | | Bordeaux Lagarde Montarlier Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité | 35€ | 21€ |
| | | | Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Phillippe de Rothschild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc | 39€ | 22€ |
| | | | Bordeaux, Les hauts de Smith, Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue garde | 65€ | |
| | | | Bordeaux, Rauzan Séglas, 2004 Margaux Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Puissant et racé – Grand cru classé de Bordeaux | 90€ | |

Bon appétit!



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