

La Carte.



## Les Sans Alcool

Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	5€
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)	4,90€
Limonade (25cl)	4,50€
Diabolo (26cl)	4,60€

## 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 (10cl)	8,50€
Campari, Porto rouge, blanc (10cl)	8,50€
Anisé (4cl)	7,50€
Suze (4cl)	7,50€

## Les Vins blancs au Verre

<b>Chardonnay du Bugey</b> , Le caveau Bugiste Chardonnay	14cl	75 cl
Léger et fruité issu de jeunes vignes	7€	24€
<b>Mâcon Village</b> – Maconnais, La Cave d'Azé Chardonnay	7€	29€
Rafraîchissant, arômes d'agrumes et fleurs blanches		
<b>Sauternes</b> - Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle	9€	
Liquoreux et suave (1cl)		
<b>Viognier</b> , Le Caveau Bugiste Viognier	8€	29€
Arômes d'agrumes et fruits confits		
<b>Côte du Jura</b> Savagnin	8€	38€
Vin sec de longue garde (10cl)		
<b>Bourgogne, Rully, René Bourgeon</b> , Chardonnay	7,50€	38€
Vin sec		

## Les Vins rouges au Verre

<b>Gamay du Bugey</b> , Le caveau Bugiste, Gamay	6,80€	18€	23€
Léger et fruité issu de jeunes vignes			
<b>Côte du Rhône</b> –	6,50€		
Maison Pernet, Grenache noir, Syrah et mourvèdre			
Vin corsé			
<b>Bordeaux</b> , Château Lamothe,	7,50€		
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet Sauvignon			
Bouche ample, aux tanins bien mesurés			
<b>Bourgogne</b> , Givry, René Bourgeon Pinot noir	7,50€		38€
Nez intense, note de cassis et violette			

## Les Pichets

	25cl	50cl
Rouge Côte du Rhône	9€	18€
Blanc Chardonnay du Bugey	9€	18€

## Les Bières (33cl)

Kronembourg	6,70€
Hoegarden	7,00€
Pelfort Brune	6,80€
Carlsberg	7€
Pression Leffe (25cl)	5€ (50cl) 9,80€
Monaco 6€ Picon Bière	6€

## Les Bulles

<b>Montagnieu du Bugey</b> ,	14 cl	75 cl
Maison Pierre Guigard,	10€	31€
<b>Champagne Veuve Pelletier</b> ,	12€	63€
<b>Champagne Laurent Perrier Brut</b>		78€
<b>Champagne Mumm rosé</b>		87€

## Les Vins rosés au Verre

<b>Bugey, Symphonie</b> le caveau Bugiste	14 cl	75 cl
Gamay, Pinot gris, Pinot noir	7€	31€
Élégant, fruité notes de fruits rouges et agrumes		

## Les Whiskies 5cl

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


## Les Eaux Minérales

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


## Les Digestifs

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

## Les entrées

- Poireaux vinaigrette à l'huile de truffe, crumble au parmesan** 13€  
leek with truffle oil vinaigrette and parmesan crumble
- Oeufs façon Meurette,**  
vin rouge, lardons, échalotte croutons et champignons de Paris 14€  
Poached eggs with red wine sauce, mushrooms and bacon
- Tartare de carpe des Dombes, fruits de la passion,**   
**Gel gingembre et coriandre fraîche, roquette** 19€  
Marinated raw fish tartare and salad assaisonnated with ginger
- 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**   
**pommes grenailles (220grs)** 35€  
Fresh frogs legs cooked in butter and parsley
- Risotto aux écrevisses** 25€  
Crayfish risotto


## Les viandes

-origine France-

- Filet de Bœuf grillé, gratin dauphinois** 30€  
Beef grilled filet with potatoes gratin
- Filet de Bœuf à la crème et morilles** 42€  
Beef filet cook in cream with morels
- Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres,** 21€  
Beef Carpaccio with fresh and salad
- Burger Signature ( pain maison, confit de canard, galette de pommes de terre, salade, sauce au foie gras )** 24€  
Pommes grenailles

## Nos incontournables volailles de Bresse

ORIGINE FRANCE- provenance uniquement de Bresse


**Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-** 



- rôti dans son jus et pommes grenailles 26€  
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

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


## Les fromages

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





## Les desserts

- Glaces et sorbets ( 2 parfums )**   
Assorted ice cream or sorbet 9€
- Vanille, Café, Chocolat, Fraise Mara des Bois, Passion, Cassis 3 Agrumes**
- L' Œuf à la neige,** 10€  
Ile flotante 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
- Dessert de saison** 12€  
( Espresso 3€ , Café crème 3,20€, Thé - Infusion 4 €)

## Menu Grenouilles

-   
Tartare de carpe des Dombes, fruits de la passion, Gel gingembre et coriandre fraîche, roquette  
Ou  
Foie gras de canard et chutney de fruits de saison  
\*\*\*\*\*  
Les grenouilles fraîches (200g) au beurre et à la persillade  
Pommes grenailles  
\*\*\*\*\*  
L' Œuf à la neige  
ou  
Vacherin vanille framboise  
51€ ttc -

## Les Vins Blancs

				
<b>Alsace , Riesling</b> Riesling Une jolie palette fruitée	75 Cl	37,5 Cl		
<b>Loire, Sancerre , Les demoiselles</b> Sauvignon Vin sec, aux effluves fruitées	40€			
<b>Bourgogne, Mâcon village</b> Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs	28€	15€		
<b>Bourgogne, Saint-Véran</b> Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	33€	21€		
<b>Bourgogne ,Chablis</b> Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	41€			
<b>Bourgogne ,Pouilly Fuissé</b> Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	46€	25€		
<b>Bourgogne, Meursault</b> Chardonnay Côte de Beaune Minéral , agrumes confit et rond			65€	
<b>Bourgogne, Puligny Montrachet</b> Chardonnay Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits			85€	
<b>Bugey, Le Caveau Bugiste</b> Chardonnay du Bugey Vif et équilibré, rond et parfumé			24€	
<b>Bugey, Seyssel , Maison Mollex</b> Altesse Intensité aromatique aux notes florales			28€	22€
<b>Bugey, Manicle Blanc</b> Medaille d'or 2024 –Meilleur chardonnay du monde Cuvée des Eboulis Chardonnay Un bel équilibre, rond et fruité			39€	26€
<b>Jura, Vin jaune – Savagnin</b> Vin sec , de longue garde aux notes uniques				61€

## Les Vins Rosés

<b>Côtes de Provence Estandon,</b> Cinsault, grenache et Syrah Parfum de fruits blancs, vin rond	30€	18€		
<b>Côtes de Provence Minuty,</b> Grenache , Tibouren Frais et gourmand,,	36€	22€ 50Cl)		

## Les Vins Rouges

<b>Bugey, Manicle, cuvée des Rocailles</b> Le Caveau Bugiste Pinot noir Bel équilibre d un vin un peu corsé et fruité	39€	26€		
<b>Beaujolais, Juliennas, André Vionnier</b> Gamay Minéral , agrumes confit et rond	24€			
<b>Beaujolais, Morgon, André Vonnier</b> Gamay Suave avec une belle palette aromatique	26€	17€		
<b>Beaujolais, Saint Amour, A. Vonnier</b> Gamay Minéral , agrumes confit et rond	24€	18€		
<b>Beaujolais, Fleurie , Anita Khunel</b> Gamay Arôme floraux et épices	28€			
<b>Beaujolais, Moulin à Vent, A. Vonnier</b> Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges	24€			
<b>Beaujolais, Brouilly, André Vonnier</b> Gamay Rond , bouquet floral et acidulé	25€	16€		
<b>Côte du Rhône, Crozes Hermitage</b> Syrah, Note de fruits rouges et épices	33€	26€		
<b>Côte du Rhône, Saint-Joseph,</b> Cabernet, Syrah , Bel équilibre et fruité	37€	26€		
<b>Côte du Rhône, Gigondas</b> Grenache Note épicée gourmande	34€	26€		
<b>Bourgogne , Mercurey 1<sup>er</sup> cru</b> Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise			43€	
<b>Bourgogne , Savigny-les Beaunes</b> Village Maison Bouchard Père et fils 2020 Pinot noir fruité, organique Côte de Beaune			45€	
<b>Bourgogne , Beaune 1<sup>er</sup> Cru ,</b> Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits			70€	
<b>Bourgogne , Nuits Saint-Georges, 1<sup>er</sup> cru</b> Machard de Gramond Pinot noir Sec et fruité, organique- Côte de Nuit			72€	
<b>Bourgogne , Aloxe-Corton, 1<sup>er</sup> cru</b> Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune			69€	
<b>Bourgogne , Volnay 1<sup>er</sup> cru</b> Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune			75€	
<b>Bourgogne , Pommard, 1<sup>er</sup> cru</b> Sec et fruité, organique Côte de Beaune Maison Bouchard Père et fils 2015			70€	
<b>Bordeaux Lagarde Montarlier</b> Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité	39€	26€		
<b>Bordeaux, Mouton Cadet,</b> Baron Phillippe de Rothshild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc	45€	30€		
<b>Bordeaux, Les hauts de Smith,</b> Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue garde			70€	
<b>Bordeaux, Rauzan Ségas, 2004</b> Margaux Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Puissant et racé – Grand cru classé de Bordeaux			95€	

# 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](http://auchaletdebrou.com)





La Bouteille : 22€

Le Verre : 5 €



La Bouteille : 22€

Le Verre : 5 €

**Concours “Saveurs Modernes”**  
**Participez et gagnez un dîner**  
**gastronomique pour deux personnes**  
**!**

**Détails du concours :**

**Date :** Du 15 mars au 30 avril 2024

**Comment participer ?**

Suivez notre page sur les réseaux sociaux.

Partagez une photo de votre plat préféré au restaurant avec le hashtag **#SaveursModernes**.

Mentionnez **@RestaurantLeModerne** dans votre publication.

**Prix :** Un dîner exclusif pour deux personnes, avec un menu dégustation créé par notre chef

**Pourquoi choisir “Le Moderne” ?**

Cuisine Ambiance élégante et contemporaine.

Service impeccable.

