

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

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

Les Vins rouges au Verre

Gamay du Bugey , Le caveau Bugiste, Gamay 	14 cl	37,(cl 75 cl
Léger et fruité issu de jeunes vignes	6,80€	18€ 23€
Côte du Rhône –		
Maison Pernet, Grenache noir, Syrah et mourvèdre	6,50€	
Vin corsé		
Bordeaux , Château Lamothe,		
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet Sauvignon	7,50€	
Bouche ample, aux tanins bien mesurés		
Bourgogne , 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

Montagnieu du Bugey , 	14 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 	14 cl	75 cl
le caveau Bugiste		
Gamay, Pinot gris, Pinot noir	7€	31€
Élégant, 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	5,50€	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

Entrée du jour

Starter of the day

Oeufs façon Meurette,



vin rouge, lardons, croutons et champignons de Paris

Poached eggs with red wine sauce, mushrooms and bacon

Saumon cru mariné, façon sashimi

Marinated salmon and salad assaisonnated with combawa

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, purée de topinambour

Roasted scallops with Jerusalem artichok

Foie gras de canard et chutney de fruits de saison

Foie gras, grilled toast, fruits season chutney

Les poissons

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati

Dumping Pike with crayfish sauce

Les grenouilles fraîches, au beurre, persillade

Et pommes grenailles (220grs)

Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

Risotto aux écrevisses

Crayfish risotto

Les viandes

-origine France-

Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres,

Beef Carpaccio with fresh and salad

Burger Signature (pain maison, confit de canard, galette de pommes de terre, salade, sauce au foie gras)

Pommes grenailles

Filet de Bœuf grillé, gratin dauphinois

Beef grilled filet with potatoes gratin

Filet de Bœuf à la crème et morilles

Beef filet cook in cream with morels

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

*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)

9€

Assorted ice cream or sorbet

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



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





L' Œuf à la neige

ou

Panacotta Passion

51€ ttc -

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		40€		
Bourgogne, Mâcon village Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs	75 Cl	37,5 Cl	28€	15€	
Bourgogne, Saint-Véran Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	75 Cl	37,5 Cl	33€	21€	
Bourgogne ,Chablis Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	75 Cl		41€		
Bourgogne ,Pouilly Fuissé Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	75 Cl	37,5 Cl	46€	25€	

Les Vins Rosés

Côtes de Provence Estandon, Cinsault, grenache et Syrah Parfum de fruits blancs, vin rond	75 Cl	37,5 Cl	30€	18€	
Côtes de Provence Minuty, Grenache , Tibouren Frais et gourmand,,	75 Cl	37,5 Cl	36€	22€ 50Cl)	

Les Vins Rouges

Bugey, Manicle, cuvée des Rocailles Le Caveau Bugiste  Pinot noir Bel équilibre d un vin un peu corsé et fruité	75 Cl	37,5 Cl	39€	26€	
Beaujolais, Juliennas, André Vionnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	75 Cl		24€		
Beaujolais, Morgon, André Vonnier Gamay Suave avec une belle palette aromatique	75 Cl	37,5 Cl	26€	17€	
Beaujolais, Saint Amour, A. Vonnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	75 Cl	37,5 Cl	24€	18€	
Beaujolais, Fleurie , Anita Khunel Gamay Arôme floraux et épices	75 Cl		28€		
Beaujolais, Moulin à Vent, A. Vonnier Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges	75 Cl	37,5 Cl	24€		
Beaujolais, Brouilly, André Vonnier Gamay Rond , bouquet floral et acidulé	75 Cl	37,5 Cl	25€	16€	
Côte du Rhône, Crozes Hermitage Syrah, Note de fruits rouges et épices	75 Cl	37,5 Cl	33€	26€	
Côte du Rhône, Saint-Joseph, Cabernet, Syrah , Bel équilibre et fruité	75 Cl	37,5 Cl	37€	26€	
Côte du Rhône, Gigondas Grenache Note épicée gourmande	75 Cl	37,5 Cl	34€	26€	
Bourgogne, Meursault Chardonnay Côte de Beaune Minéral , agrumes confit et rond			65€		
Bourgogne, Puligny Montrachet Chardonnay Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits			85€		
Bugey, Le Caveau Bugiste Chardonnay du Bugey Vif et équilibré, rond et parfumé			24€		
Bugey, Seyssel , Maison Mollex Altesse Intensité aromatique aux notes florales	75 Cl	37,5 Cl	28€	22€	
Bugey, Manicle Blanc  Medaille d'or 2024 –Meilleur chardonnay du monde Cuvée des Eboulis Chardonnay Un bel équilibre, rond et fruité	75 Cl	37,5 Cl	39€	26€	
Jura, Vin jaune – Savagnin Vin sec , de longue garde aux notes uniques					61€
Côte de Rhône, Tavel Les Mesillons, Grenache, Syrah et Cinsault Rond, et fruité	75 Cl	37,5 Cl	30€	19€	
Bourgogne , Mercurey 1^{er} cru Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise					43€
Bourgogne , Savigny-les Beaunes Village Maison Bouchard Père et fils 2020 Pinot noir fruité, organique Côte de Beaune	75 Cl	37,5 Cl	45€		
Bourgogne , Beaune 1^{er} Cru , Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits			70€		
Bourgogne , Nuits Saint-Georges, 1^{er} cru Machard de Gramond Pinot noir Sec et fruité, organique- Côte de Nuit	75 Cl	37,5 Cl	72€		
Bourgogne , Aloxe-Corton, 1^{er} cru Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune			69€		
Bourgogne ,Volnay 1^{er}cru Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune	75 Cl	37,5 Cl	75€		
Bourgogne , Pommard, 1^{er} cru Sec et fruité, organique Côte de Beaune Maison Bouchard Père et fils 2015			70€		
Bordeaux Lagarde Montarlier Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité	75 Cl	37,5 Cl	39€	26€	
Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Phillippe de Rothshild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc	75 Cl	37,5 Cl	45€	30€	
Bordeaux, Les hauts de Smith, Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue garde			70€		
Bordeaux, Rauzan Ségas, 2004 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



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.

