

Pour Commencer



Tartare de Magret séché (pignon de pin, huile de noix) accompagné de Pommes Paille et salade	18€
Duck magret tartar with drieds herbs, pine nuts, walnut oil, Served with straw potatoes	
Saumon gravelax, crème de petits pois, citron vert avec coriandre, échalotes, citronnelle, et sauce soja	20€
Gravlax Salmon with Pea Cream and Lime, (Coriander, Shallots, Lemongrass, Soy Sauce and ginger)	
Foie gras de canard au Savagnin, chutney et brioche	24€
Foie gras, grilled toast, fruits season chutney	
Chèvre rôti en brick au miel , tomates confites Coeur de Sucrine	14€
Goat cheese salad with nuts, honey sauce and tomatoes	
 Gâteau de foie de Volaille sauce homardine	14€
Liver parfait with crayfish sauce	

Rivière, Etangs et Mer

 Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati	29€
Dumping Pike with crayfish sauce	
 Les grenouilles fraîches , au beurre, persillade pommes grenailles (200g)	38€
Fresh frogs legs cooked in butter and parsley	
Risotto carnaroli aux queues d' écrevisses , copeaux de Parmesan	29€
Crayfish risotto	
Poisson du Marché	27€
Fish of the day	

La Terre

-origine France-

Filet de Bœuf grillé	33€
Beef grilled filet with vegetables and roasted potatoes	
Filet de Bœuf à la crème et morilles, riz Basmati	43€
Beef filet cook in cream with morels	
Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres, noix	24€
Beef Carpaccio with fresh and salad pommes grenailles	





Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-

- à la crème champignons et au chardonnay, riz Basmati 30€ (chicken Bresse (AOP), cream and basmati rice)
- à la crème et Morilles , riz Basmati 40€ (chicken Bresse (AOP), basmati rice and morels)
- rôti dans son jus et pommes grenailles 25€ (roasted chicken Bresse (AOP), roasted potatoes)

MENU



Gâteau de foie blonds de volaille de Bresse sauce homardine

Liver parfait with crayfish sauce

Ou

Tartare de Magret séché (pignon de pin, huile de noix) accompagné de Pommes Paille et salade

Duck magret tartar with dried herbs, pine nuts, walnut oil,
Served with straw potatoes

Ou

Le Velouté de Saison glacé

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

roasted chicken Bresse (AOP), roasted potatoes

Ou

Le risotto aux champignons et parmesan

Mushrooms parmesan risotto

Fromage blanc d' Etrez et crème d' Etrez Ou coulis de fruit rouges

Fresh cottage cheese from the region

Ou

Ouf à la neige

Ou

Vacherin Vanille framboise

Mignardises

- prix 38,00€ TTC -

MENU



une entrée au choix à la carte

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

Ou

Le Poulet de Bresse (AOP) Maison Miéral à la Crème Champignons et au Chardonnay

Riz Basmati

(Sup morilles et vin jaune 14,00€)

Ou

Le poisson du marché meunière , riz basmati et légumes du marché

Assiette de fromage

Ou

Dessert à la carte

(Champagne gourmand sup 4,50€)

- prix 56,00€ TTC -



(16cl)

CARTE DES APERITIFS ET BOISSONS

Kir Montagnieu (12cl)	12€
(framboise, mûre, fraise des bois ,griotte, pêche, cassis, violette,	
Kir Aligoté (12cl)	8€
(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	6€ 7,50€
Coca Cola, Coca Zéro	(33cl) 6€
Orangina (25cl)	5,50€
Jus de fruit (25cl)	4,50€
(Orange, ananas, abricot ,raisin, tomate, pamplemousse)	

Gamay du Bugey , Le caveau Bugiste, Gamay	7€ 24€
Léger et fruité issu de jeunes vignes (AOC)	
Côte du Rhône –	
Maison Pernet, Grenache noir , Syrah et mourvèdr	7,50€
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€
Rafrâchissant, arômes fleurs blanches (AOP)	
Viognier , Le Caveau Bugiste Viognier (AOC)	8€ 32€
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)	

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

-AFIN DE GARANTIR LA FRAICHEUR DE NOS PLATS CERTAINS PRODUITS SONT PROPOSES EN QUANTITE LIMITEE



Salade de Saison, avec Burratta , melon et basilic

Burratta salad

Ou

Ballotines de poisson

Vinaigrette à la verveine,

Cuisse de

Canette rôtie fermière « Prince des Dombes »,

légumes du marché

Maison Miéral

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

Ou

La suggestion du jour

Suggestion of the day

Fromage blanc à la crème d' Etrez ou coulis de framboise

Fresh cottage cheese from the region

Ou

Crème Brûlée

Vanilla custard with a caramelized sugar crust

Ou

Salade de fruit de saison

Et sa glace vanille



Mignardises

- prix 30,50€ TTC -

HORS JOURS FERIES

DIMANCHE MIDI

Les Desserts

Glaces et sorbets (2 parfums) 10€

Assorted ice cream or sorbet

Vanille, Café, Chocolat, Caramel

Passion, Cassis, Amande

L' Œuf à la Neige, 11€

Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel

Panacotta coulis Passion
ou fruits rouges 10€
ou Pommes speculos

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

Vacherin vanille framboise 10€

Champagne gourmand 15€

Cocktail flat white Martini : 8 Cl 14€

(Espresso , Vodka, Baileys et grains de café)



Les Digestifs



Cognac Remy Martin 15€
(VSOP) fine champagne

Armagnac Delaître Hors d'Age 10 ans 14€

Marc du Bugey 13€
(min 18 ans d'âge)

Fine du Bugey 14€
(min 25 ans d'âge.)

Marc de Bourgogne 14€

Calvados 14€
(appellation calvados contrôlé)

Poire Williamine 16€
(Eau de vie de poire - 43%)
poires Williams du Valais AOP

Poire Williams 14€
poires Williams du Valais AOP
(Eau de vie de poire Williams - 40%)

Chartreuse Verte 13€
(Chartreuse verte 55%)

Get 27 11€

Get 31 12€

Limoncello 12€

Baileys (Whisky Irish Cream Original 17%) 11€

Mandarine Napoléon 14€

Menthe poivrée 13€

Genepi - 40%- 14€



Les Sans Alcool

Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	6€
Orangina (25cl)	5,50€
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)	12€
(framboise, mûre, fraise des bois ,griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille)	
Kir Aligoté (12cl)	8€
(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€	32€
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€	24€
Léger et fruité issu de jeunes vignes (AOC)			
Côte du Rhône –	7,50€		
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	8€	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€	33€
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	6€	7,50€
Vittel (0,25cl)	3 €	
Eaux Gazeuses		
- Sparkling Water		
Chateldon (75cl)	9€	
Badoit	6€	8€
San Pellegrino	6€	8€
Perrier (33cl)	5,50€	

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	30€	18€		
Bourgogne, Saint-Véran (AOC) Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	38€	24€		
Bourgogne, Chablis (AOC) Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	48€			
Bourgogne, Pouilly Fuissé (AOC) Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	52€	26€		
			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	92€
			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	55€
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	89€
Beaujolais, Juliennas (AOC) Gamay Minéral, agrumes confit et rond	27€		Bourgogne, Aloxe-Corton, Dubreuil Fontaine Pinot noir (AOC) Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune	80€
Beaujolais, Morgon (AOC) Gamay Suave avec une belle palette aromatique	28€	17€	Bourgogne, Volnay (AOC) Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune	83€
Beaujolais, Saint Amour (AOC) Gamay Minéral, agrumes confit et rond	28€	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)	90€
Côte du Rhône, Crozes Hermitage (AOC) Syrah, Note de fruits rouges et épices	37€	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€	28€		
Côte du Rhône, Gigondas (AOC) Grenache Note épicée gourmande	39€	28€		



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