

Carte et Menus



Les Rives de l'Ain

AG LAIN

*18 place de la fontaine
39130 Pont de Poitte
03 84 48 30 16*



Les entrées

Nous pouvons parfois être en rupture de stock, merci de votre compréhension

<i>Mi-cuit de Foie gras et chutney de saison</i>	<i>17.50€</i>
<i>Assiette de la petite montagne</i> <i>(Terrine de truite fumée maison, truite fumée maison, œufs de truites)</i>	<i>14.50€</i>
<i>Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de comté</i>	<i>14.00€</i>

Les viandes

<i>Suprême de poulet au vin jaune</i>	<i>21.00€</i>
<i>Tranche de rumsteck, sauce vigneronne (200g)</i>	<i>22.50€</i>
<i>Tomahawk de veau (450g)</i>	<i>29.00€</i>

Les poissons

<i>Truite en portefeuille</i>	<i>20.00€</i>
<i>Nage de joues de sandre et queues d'écrevisses</i>	<i>23.00€</i>

Il est possible d'agrémenter votre plat de morilles 7.50€

Les desserts

<i>Délice noisette et chocolat de Valrhona</i>	<i>7.50€</i>
<i>Tartelette amandine aux poires</i>	<i>6.50€</i>
<i>Assiette de fromages /trou jurassien</i>	<i>4.50€</i>

Les petits plus

<i>Café gourmand</i>	<i>8.50€</i>
<i>Café gourmand des amateurs</i>	<i>9.50€</i>
<i>« Le shooter coffee » de l'Ain</i>	<i>5.00€</i>



Taxe et service compris

Les salades

	Entrée	Repas
<i>Salade du pêcheur</i> (salade, truite fumée maison, toast de tapenade, tomate cerise)	12€	19,50€
<i>Salade de chèvre et miel</i> (salade, toast de chèvre au miel, tranche de bacon, tomates confites, oignons rouges)	11€	18€
<i>Salade fermière</i> (Salade, émincé de volaille rôti, œuf dur, dés de comté)	11€	18€

Droit de couvert 5.50€

Nos salades peuvent se décliner en salades végétariennes

L'incontournable

<i>La boîte chaude « Edel des Cléron »</i> (pommes de terre, salade verte)	16€
<i>La boîte chaude « Edel des Cléron » et charcuterie</i> (pommes de terre, salade verte)	22€



Les menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément, merci de votre compréhension

Menu des Rives de L'Ain

Assiette de la petite montagne

Où

Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de comté

Nage de joues de sandre et queues d'écrevisses

Où

Rumsteck de bœuf, sauce vigneronne

Trou jurassien

Où

Assiette de fromages

Dessert au choix

44.50€

Menu Jurassien

Salade de chèvre et miel

Truite en portefeuille

Où

Suprême de poulet au vin jaune

Assiette de fromages

Où

Tartelette amandine aux poires

33.00€

Menu P'tit Chou

(Uniquement pour les enfants -12 ans)

Petite salade et croûton franc-comtois

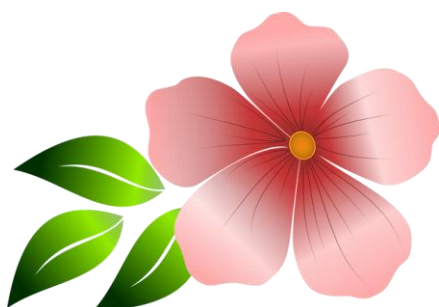
Escalope de volaille à la crème

Glace 1 boule, chantilly

Où

Faisselle

12.50 €



Taxe et service compris

*Nos viandes sont d'origine française.
Nous travaillons avec des producteurs de la région.*

*Boulangerie Au Fournil de Manon à Pont de Poitte (39130)
(Pains, pains aux céréales)*

*Fruits Primeurs Bonnefoy à Louhans (71500)
(Fruits et Légumes)*

*Fruitère à comté de Largillay à Pont de Poitte (39130)
(Fromages proposés dans les menus)*

*Ferme des Cabrotins à Arthenas (39270)
(Fromage de chèvre)*

*Agence Canard à Pupillin (39600)
(Morilles et champignons forestiers)*

*Pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse (39240)
(Poissons de rivières, filets de rouget, cuisses de grenouilles)*

*Les éleveurs de la Chevillote à Besançon (25000)
(Bœuf, veau, agneau, volaille, gibier)*

*Charcuterie Droz Vincent à Gilley (25650)
(Jambon, saucisse de Morteau, jambon cru, jésus, brési)*

