

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 au Vin Jaune et chutney de saison</i>	17.50€
<i>Assiette de truite fumée maison</i>	14.50€
<i>Croûte aux champignons et morilles</i>	15.00€
<i>Tarte fine saucisse de Morteau et Cancoillotte</i>	12.00€

Verre de vin jaune

6.50€

Les viandes

<i>Suprême de poulet au vin jaune</i>	21.00€
<i>Magret de canard entier aux griottes</i>	22.50€
<i>Carré de porcelet sauce barbecue</i>	25.00€

Les poissons

<i>Truite en portefeuille</i>	20.00€
<i>Cassolette d'écrevisses safran et comté</i>	23.50€
<i>Il est possible d'agrémenter votre plat de morilles</i>	7.50€
<i>Ou d'une sauce champignons forestiers</i>	4.50€



8.00€

Les desserts

<i>Poire automnale</i>	8.00€
<i>Crème brûlée au Macvin</i>	6.50€
<i>Assiette de fromages /trou jurassien</i>	4.50€

(Poire pochée à la fève de tonka, crumble aux noisettes et mousse cacao)

Verre de Macvin
blanc ou rosé
4.50€

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune

Les petits plus

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

Taxe et service compris

L'incontournable

*La boîte chaude « crémeux du Jura »
(pommes de terre, salade verte)*

16€

*La boîte chaude « crémeux du Jura » et charcuterie
(pommes de terre, salade verte)*

22€

Les menus

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

Menu Jurassien

*Tarte fine saucisse de Morteau
cancoillotte*

Truite en portefeuille

Où

Suprême de poulet au vin jaune

Assiette de fromages

Où

Crème brûlée au Macvin

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

Menu des Rives de L'Ain

Assiette de truite fumée

Où

Croûte champignons et morilles

Cassolette d'écrevisses safran et comté

Où

Demí magret de canard aux griottes

Trou jurassien

Où

Assiette de fromages

Crème brûlée

Où

Poire automnale

44.50€



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)

