

Notre carte



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

Notre coin signature

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

	Entrée	Repas (frites)
Tartare de truite (France) fumée maison aux fruits exotiques	14.00 €	27.00 €
Notre terrine de cerf (France)	12.00 €	
Mi-cuit de Foie gras de canard (France) et son chutney	17.50 €	
Authentique soupe à l'oignon	11.50 €	

Verre de Vin Jaune 6.50€

Où

Verre de Vin de Paille 7.50€

Ecrevisses du vivier façon Armoricaïne (élevées en France)

prix selon le cours

Pour accompagner votre plat nous vous préconisons une bouteille de Grand Marrenon blanc 2021 27.00 €



Nos incontournables

La boîte chaude « crémeux du Jura » (pommes de terre, salade verte)	17.50 €
La boîte chaude « crémeux du Jura » et charcuterie (France) (pommes de terre, salade verte)	24.00 €
Fondue jurassienne minimum 2 personnes*	17.50 €/pers
Fondue jurassienne et charcuterie (France) minimum 2 personnes*	24.00 €/pers

*(fondue servi uniquement le soir)

	Entrée	Repas (frites)
Croûte aux champignons et morilles	15.00 €	23.50 €

Pour accompagner l'un de vos plats nous vous préconisons une bouteille de tradition blanc ou un savagnin

Sauce morilles	7.50 €
Portion de frites Maison	3.50 €

Nos plats traditionnels

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

<i>Suprême de poulet au Vin Jaune (France) et gratin de saison</i>	21.50 €
<i>Filets de truite (France) dans son court-bouillon</i>	21.50 €
<i>Duo de l'Ain écrevisse du vivier et filet de truite (France)</i>	24.50 €
<i>Risotto de quinoa boulgour au comté et légumes végétariens</i>	20.00 €

La réserve du chasseur

<i>Notre gibier du moment * (France) accompagné de légumes racines rôtis</i>	23.00 €
<i>*Vacqueyras Pierre Amadioux (Côte du Rhône) 30.00€</i>	
<i>Magret de canard entier (France) aux griottes et légumes racines rôtis</i>	24.00 €

Portion de frites Maison 3.50 €

Il est possible d'agrémenter votre plat avec une sauce :



Sauce champignons forestiers 4.50 €

Sauce morilles 7.50 €



Nos desserts

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

<i>La poire automnale</i>	8.00 €
<i>(Poire pochée à la fève de tonka biscuit chocolat et noisettes, mousse cacao)</i>	
<i>La coupe glacée des Rives de l'Ain</i>	7.50 €
<i>(Boule vanille, compotée de fruits rouges au Macvin, chantilly et meringue craquante)</i>	
<i>Le baba au rhum</i>	8.50 €
<i>Le Bumb baba (+ 2 cl de Rhum Bumbu)</i>	11.50 €
<i>Le Bumb baba (+4 cl de Rhum Bumbu)</i>	13.50 €
<i>Assiette de 3 fromages ou trou jurassien</i>	4.50 €

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune 3.50€

Verre de Macvin blanc ou rosé 4.50€
Où
Verre de Vin de Paille 7.50€

Nos déclinaisons de gourmand et petits plus

<i>Café gourmand</i>	8.90 €
<i>Thé gourmand ou double café gourmand</i>	9.90 €
<i>Café gourmand des amateurs</i>	10.50 €
<i>(2cl Rhum Bumbu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)</i>	
<i>Thé ou double café gourmand des amateurs</i>	11.50 €
<i>(2cl Rhum Bumbu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)</i>	
<i>« Le shooter coffee » de l'Ain »</i>	5.00 €
<i>(2 cl Rhum Bumbu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)</i>	
<i>Irish coffee ou rhum coffee</i>	9.00 €

N'hésitez pas à demander la carte des boissons pour les digestifs

Menu Les Rives de l'Ain

(Nos formules sont non modifiables, merci de votre compréhension)

Les entrées

- Authentique soupe à l'oignon
- Notre terrine de cerf (France)

Les plats

- Filets de truite (France) dans son court-bouillon
- Suprême de poulet au Vin Jaune (France) et gratin de saison

Les fromages

- Trou jurassien
- Assiette de 3 fromages

Les desserts

- La poire automnale
- La coupe glacée des Rives de l'Ain

Nos formules :

- 1) Plat + Dessert 28.50€
- 2) Entrée + plat 32.00€
- 3) Entrée + plat + dessert 39.00€
- 4) Entrée + plat + fromage/trou jurassien + Dessert 43.00€
- 5) Entrée + plat + trou jurassien + fromage + Dessert 46.00€

Menu P'tit Chou

(Uniquement pour les enfants -12 ans)

P'tit croq' au comté

Escalope de volaille à la crème

Mousse au cacao

Où

Pom'potes

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)*

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

*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)*

*Maison Chazal, Equevillon (39300)
(Bœuf, veau, agneau, volaille, gibier, charcuterie)*