

Carte et Menus



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

Notre coin fraîcheur

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

	Simple	Double (frites)
<i>Carpaccio de bœuf charolais (France) basilic et copeaux de comté</i> 14.00 €		27.00 €
<i>Charolais beef carpaccio (France), basil and comté shavings</i>		
<i>Mi-cuit de Foie gras de canard (France) et son chutney</i> 17.50 €		
<i>Half-cooked duck foie gras (France) and chutney</i>		

Verre de Vin Jaune 6.50€
Où
Verre de Vin de Paille 7.50€

Nos incontournables

<i>La boîte chaude « crémeux du Jura » (pommes de terre, salade verte)</i> 17.50 €	
<i>Baked cheese box (potatoes and green salad)</i>	

<i>La boîte chaude « crémeux du Jura » et charcuterie (France) (pommes de terre, salade verte)</i> 24.00 €	
<i>Baked cheese box and cured meat (potatoes, green salad and cured meat)</i>	

	Entrée	Repas (frites)
<i>Croûte aux champignons et morilles</i> 15.00 €		23.50 €
<i>Mushroom and morel crust</i>		

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

<i>Fondue jurassienne et charcuterie (France) minimum 2 personnes*</i> 24.00 €/pers	
<i>(a local speciality) made with comté cheese and white wine minimum 2 person</i>	

<i>Fondue jurassienne, Morilles et charcuterie (France) minimum 2 personnes*</i> 28.00 €/pers	
<i>(a local speciality) made with comté cheese, white wine and cured meat minimum 2 person</i>	

**(fondue servi uniquement le soir)*

**(fondue only in the evening)*

Nos spécialités



<i>Ecrevisses du vivier façon Armoricaïne (élevées en France)</i> prix selon le cours	
<i>Armoricaïne-style crayfish (raised in France)</i>	

Pour accompagner votre plat nous vous préconisons une bouteille de Melon à queue rouge "Champs fleurs" 32.00€

<i>Pavé de sandre aux morilles et queues d'écrevisses (France)</i> 28.50 €	
<i>zander with morels and crawfish (Fran</i>	

Taxe et service compris

Nos salades

	Entrée	Repas (frites)
Salade Veggie (salade, légumes frais, tomates, graines de tournesol) Veggie Salad (Green salad, fresh vegetables, tomatoes, sunflower seeds)	11 €	22 €
Salade de Chèvre et Miel (salade, toast de chèvre au miel, tranche de lard (France), tomates, oignons rouges) Goat cheese and honey salad (salad, goat cheese toast with honey, slice of bacon (France), tomatoes, red onions)	11 €	22 €
Salade de l'Ain (Salade, truite fumée maison, rillettes de truite, tomates, légumes frais) (Smoked trout, salad, trout rilette, tomatoes fresh vegetables)	12 €	23 €

Dans nos terres

Suprême de poulet au Vin Jaune (France) Chicken supreme with Vin Jaune (France)	21.50 €
Jarret rôti de porcelet (France) : 400g avec os Piglet hock (France) : 400g with bone	22.50 €
Brochette de bœuf (Irish) : 200g * Beef skewer (Irish) : 200g *	23.00 €
<i>*Pour accompagner votre plat nous vous proposons une bouteille "le jardin de Malepère" 23.00€</i>	
Risotto de quinoa Boulgour au comté et légumes Risotto comté quinoa bulgur, vegetables	20.00 €

Dans nos lacs et rivières

Matelote de filets de truite (France) Matelote of trout fillets (France)	21.50 €
Filets de perchettes meunière (France) perch fillets four-milling (France)	22.50 €

Assiette de frites Maison 3.90 €

Droit de couvert 6.00 €

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

Sauce échalotes Shallot Sauce 3.00 €

Sauce champignons forestiers Forest mushroom sauce 4.50 €

Sauce morilles Morels sauce 7.50 €



Taxe et service compris

Nos desserts

Capuccino Exotique 8.00 €

(Gaspacho d'Ananas, crème de coco et financier au citron vert)

Pineapple gazspaccho, coconut and lemon green cake

La coupe des Rives de l'Ain 8.50 €

(Boule de glace au macvin, compotée fruits rouges, chantilly et meringue craquante)

(Macvin ice cream, red fruits sauce, whipped cream and meringue)

Délice chocolaté et cacahuètes Chocolate, peanuts Delight 9.50 €

Déclinaison de 7 fromages locaux Plate of 7 cheeses 13.90 €

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 petits plus

Café gourmand Gourmet Coffee 9.90 €

Thé gourmand Gourmet Tea 10.50 €

Café gourmand des amateurs Gourmet coffee for lover 11.90 €

(2cl Rhum Bumbu 40°, 2 cl Belle Poire 35° ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°)

Thé gourmand des amateurs Gourmet tea for lover 12.50 €

(2cl Rhum Bumbu 40°, 2 cl Belle Poire 35° ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°)

« Le shooter coffee » de l'Ain "The coffee shooter" of the Ain 5.00 €

(2 cl Rhum Bumbu 40°, 2 cl Belle Poire 35° ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°)

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

Don't hesitate to ask for the drinks menu for the digestifs



Taxe et service compris

Nos menus

Menu Les Rives de l'Ain

Nos formules ne sont pas modifiables merci de votre compréhension

Les entrées

- Salade veggïe
- Salade de chèvre et miel
- Salade de l'Ain (+1€)

Les plats

- Matelote de filets de truite
- Suprême de poulet au Vin Jaune

Les fromages

- Trou jurassien
- Assiette de 3 fromages

Les desserts

- Capuccino exotique
- Coupe des Rives de l'Ain
- Délïce chocolaté et cacahuètes (+1€)

Nos formules :

- 1) Plat + Dessert 28.90€
- 2) Entrée + plat 31.90€
- 3) Entrée + plat + dessert 38.90€
- 4) Entrée + plat + fromage/trou jurassien + Dessert 42.90€

Menu P'tit Chou

Uniquement pour les enfants -12 ans

P'tit croq' au comté

(Sandwich bread, ham, and cheese)

Escalope de volaille à la crème

Poultry cutlet with cream

Glace 1 boule, chantilly

Ice cream 1 scoop, whipped cream

Où

Pom'potes Pom'pote

(applesauce)

12.50 €

*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)*

*Fruitière 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 et de lacs)*

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

