



MENU A 36 EUROS

Amuse- Bouche

Carpaccio de Noix de Coquilles Saint-Jacques, huile de noisettes et aux baies roses
Scallops carpaccio marinated with hazelnut oil and baies roses

Ou

Terrine de lapin en gelée, et légumes croquants
Rabbit terrine in jelly and vegetable

Ou

La terrine de foie gras de canard et chutney de fruits de saison (sup 5€)
Foie gras, grilled toast, season fruit chutney spices (€5 extra)

Les grenouilles fraîches (180g) au beurre et à la persillade
Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

Ou

Le Poulet de Bresse(AOP) Miéral, à la crème et au chardonnay,
champignons de Paris et riz Basmati
*Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce,
basmati rice*

Dessert au choix
Choice of dessert



MENU DECOUVERTE DE NOS PRODUITS REGIONNAUX **A 57 EUROS OU 67 EUROS AVEC 2 ENTREES**

Amuse- Bouche

La terrine de foie gras de canard et chutney de fruits de saison (sup 5€)
Foie gras, grilled toast, season fruit chutney spices (€5 extra)

ou

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade
Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles, et vin jaune riz basmati
*Miéral Bresse chicken (aop) with morels,
creamy sauce and vin jaune, basmati rice*

La selection de fromage
Cheese

Dessert au choix

Les entrées

Version plat

Gâteau de foie de volaille, sauce homardine <i>Liver chicken parfait, creamy lobster and tomato sauce</i>	13€	
Salade de chèvre rôti, jambon cru, vinaigrette au miel <i>salad with paned goat cheese, salad, raw ham and honey sauce</i>	13€	15€
Tartare de saumon, mangue et avocat, frites maison salade <i>Raw salmon with fresh herbs</i>		18€
Foie gras de canard et chutney de fruits de saison <i>Foie gras, grilled toast, fruits season chutney</i>	23€	

Les Poissons

Poisson du marché selon arrivage <i>Fresh fish depending of the market</i>	18,50€	
Risotto aux écrevisses (<i>crayfish and risotto coriander</i>)	20€	
Les grenouilles fraîches (210g), au beurre et persillade <i>Fresh frogs legs cooked in butter and parsley</i>	24€	

Les Viandes

L'entrecôte grillée (<i>grilled entrecote</i>)	22€	
A la crème et aux morilles (<i>with cream and morel sauce</i>)	34€	
Le Poulet de Bresse(AOP) rôti, gratin dauphinois et légumes <i>roasted chicken Bresse (aop), potato gratin and vegetables</i>	22€	
Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) à la crème au chardonnay, riz basmati et champignons <i>Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce, basmati rice</i>	24€	
Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles, riz basmati (Le supplément vin jaune 3€) <i>Miéral Bresse chicken (aop) with morels, creamy sauce and basmati rice</i>	34€	

PLAT DU JOUR : 14€

MENU DU JOUR :

ENTREE+PLAT OU PLAT+ DESSERT : 16€
(HORS WEEK- END ET JOURS FERIES)
LE CAFE GOURMAND : 7€



MENU A 28 EUROS

Amuse- Bouche

Gâteau de foie de volaille, sauce homardine

Liver chicken parfait, creamy lobster and tomato sauce

Poulet de Bresse (AOP)rôti Miéral, gratin dauphinois

Miéral roasted Bresse chicken (aoc), potato gratin

Œuf à la neige

Ile flottante custard with vanilla and bourbon caramel

*** Tableau des allergènes disponible pour la composition des plats**

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

Les Fromages .

La sélection de fromages 7€ (assorted plate of cheese)

Fromage Blanc à la crème ou au coulis de framboise 6€
Cottage cheese of the region

Les Desserts .

L' Œuf à la neige, crème anglaise et caramel 8€
Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel

La Tarte aux fruits, glace vanille 9€
Hot fruits tart, and ice cream

La mousse au chocolat croquante, tuile sésame 9€
Chocolate mousse and crunchy sesame

Le parfait glacé au Citron Yuzu 9 €
Iced lemon yuzu soufflé

Le tiramisu au Café arabica 9€
Coffee tiramisu

Glaces et sorbets (2 parfums aux choix) 7 €
Vanille, chocolat, café, citron vert, fruit de la passion, cassis, framboise
Assorted ice cream or sorbet
Vanila, chocolate, coffee, lemon, passion fruit, blackcurrant, srapsberry

Pour accompagner le dessert :

Coupe de Montagnieu du Bugey (14cl) 7€

LES BOISSONS CHAUDES

Café.....	2,0€
Café crème	2,80€
Thé.....	4 €
Infusions	4€
Décaféiné.....	2,90€
Chocolat.....	4€

DIGESTIFS (4cl)

Poire Williams	11 €	Cognac Martelle VSOP	9,50€
Poire Williamine	15 €	Marc du Bugey	9€
Questche	9 €	Calvados	10€
Mirabelle	11 €	Get 27	9€
Marc Egrappé	11 €	Chartreuse verte ou jaune	9€
Mandarine Napoléon	10 €		
Armagnac	12€		
Cognac Rémy Martin...	12€		

LES BULLES



Montagnieu -Vin Pétillant du Bugey *maison Pierre Guigard* ...25€
 Champagne Veuve Pelletier52€
 Champagne Laurent Perrier Brut.....65€
 Champagne Mum rosé80€

Les Vins blancs -White wines

75 cl

37,5 cl

ALSACE

RIESLING.....22€

Henry Weber

BOURGOGNE

MACON VILLAGE,20€ 11€

SAINT - VERAN 25€ 17€

grande réserve

POUILLY VINZELLES 2015..... 40€

Les grands crus Blancs

POUILLY-FUISSE 2015..... 39€ 2014 21€

Domaine des maillettes_ Guy Saumaïze

domaine Lassarat

CHABLIS 2016..... 36€

Valentin Vignot

MEURSAULT 2016..... 52€

Vieilles vignes-Christian Bellang & fils

JURA

VIN JAUNE 2010.....55€

Côtes du Jura-fruitière vinicole de voiteur

BUGEY

CHARDONNAY DU BUGEY.....	21€	
<i>Le caveau bugiste</i>		
SEYSSEL.....	24€	13€
<i>clos de la Pécellette, Maison Mollex</i>		
MANICIE BLANC.....	35€	20€
<i>Le caveau Bugiste</i>		

LOIRE

SANCERRE BLANC	32€	
<i>Les Demoiselles Bernard Fleuriet et Fils</i>		

Les vins rouges-Red wines

75 cl 37,5 cl

BOURGOGNE

MERCUREY	35€	
<i>Domaine voarick</i>		
SANTENAY.....	39€	
<i>Roger Bellan</i>		
BEAUNE DU CHATEAU	50€	
<i>Louis Jadot</i>		
ALOXE CORTON	56€	
<i>Dubreuil Fontaine</i>		
POMMARD.....	58€	
<i>Dubreuil fontaine</i>		
NUITS SAINT GEORGES	57€	
<i>Marchard de Gramond</i>		
VOLNAY	61€	
<i>Dubreuil Fontaine</i>		
VOSNES ROMANEE.....	66€	
<i>Robert sirugue</i>		

BUGEY

GAMAY DU BUGEY.....	17€	10€
<i>le caveau Bugiste</i>		
MANICLE ROUGE.....	35€	20€
<i>Cuvée des Rocailles _ le caveau Bugiste</i>		

BEAUJOLAIS

BROUILLY.....	20€	11€
JULIENNAS.....	20€	11€
CHIROUBLES.....	20€	11€
MORGON.....	21€	12€
SAINT-AMOUR.....	21€	11€
FLEURIE.....	22€	13€
MOULIN A VENT.....	22€	13€

COTE DU RHONE

CROZES HERMITAGES.....	29€	15€
<i>La croix du Jong</i>		
SAINT - JOSEPH.....	31€	18€
<i>Cuvée des Mariniers</i>		
GIGONDAS.....	32€	19€
<i>La Haute Boissière</i>		

BORDEAUX

75 cl 37,5 cl

MOUTON CADET ROUGE 2014.....	30€	20€
<i>baron Philippe de Rothschild</i>		
SAINT -EMILION 2014.....	35€	21€
<i>Lagarde Montarlier</i>		
SAINT EMILION 2011.....	56€	
<i>Château Patris</i>		
PESSAC LEOGNAN 2004.....	76€	
<i>Château Smith Haut Lafitte</i>		
MARGAUX 2004.....	91€	
<i>Château du Rauzan-Ségla</i>		

Les vins Rosés -Rose wines

CÔTES DE PROVENCES

M DE MINUTY.....	34€	18€
<i>Château Minuty</i>		
ESTANDON.....	25€	14€
<i>Cuvée Terres Burussanes</i>		

CÔTES DU RHONE

TAVEL.....	24€	14€
<i>Les Mesillons, Arnaud Dartois</i>		

JURA

ARBOIS.....	25€	
<i>Sobief Henry-Maire</i>		

LES PICHETS

Mâcon blanc(50cl)	12€	(25cl) 7€
Chardonnay du Bugey (50cl).	10€	(25cl) 6€
Côte du Rhône rosé(50cl)	10€	(25cl)6€
Rosé (50cl)	10€	(25cl)6€

NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE :



Vins Blancs :

Chardonnay du Bugey – *Bugey(fruity)* 4,50€

Léger et fruité issu de jeunes vignes

Le Caveau Bugiste

Mâcon Village – *Mâconnais(dry)* 4,50€

Rafrichissant, arômes agrumes et fleurs blanches

Vignerons des terres secrètes

Sauternes- *Bordeaux (liquorous)* 6,50€

Grand Cru classé de Sauternes ,2011

Liquoreux

Vin jaune - *Côtes du Jura (very dry)*2010 9,50€

Vin sec de longue garde

Côtes du Jura-fruitière vinicole de voiteur

Vins Rouges :

Gamay du Bugey- *Bugey (light and fruity)* 3,50€

Léger et fruité

Le caveau Bugiste

Côtes du Rhône (*tannic wine*)
Tanique, 4€

Bordeaux Cour Montessant-*Bordeaux (fruity)* 4,50€

Souple et fruité, 2014

Givry – *Bourgogne (tannic wine)*2014 6€

Arôme de violette, mûre



LES COCKTAILS

Americano 10cl (martini rouge,campari et tranche d'orange) 8€

Mojito (rhum , sucre de canne, menthe fraîche,citron vert, eau gazeuse) 11€

Spritz 10cl (apérol, vin pétillant, eau gazeuse et tranche d'orange)10€

LES APERITIFS



Kir Montagnieu(10cl) 7,50€

Kir aligoté(10cl).....6€

(framboise,mûre, fraise des bois,pêche, cassis,châtaigne, violette, Myrtille)

Kir champagne(10cl)..11€

Martini rouge (4cl)..... 6€

Suze (4cl).....5,50€

Campari(4cl).....5,50€

Anisé(4cl).....4,50€

Porto rouge (5cl).....6€

Porto blanc (5cl).....6,50€



LES WHISKY (4cl)

JB.....8,50€

Jack Daniel's.....9€

Chivas.....10€

Gleenfidich.....10€

ClanCampbell.....8€

Bourbon.....9€



LES BIERES

Kronembourg (25cl).....4€

Hoegarden(25cl).....4,60€

Calsberg (25cl).....4,80€

Pelfort (25cl).....4,50€

Pression Leffe 4,50€



LES SANS ALCOOLS

Coca Cola (33cl).....4,50€

Coca Cola Light 33cl)...4,50€

Orangina 25cl).....4€

Bitter San Pellegrino) 4€

Jus de fruit (25cl)..... 4€

Les Eaux plates-Still water

EVIAN..... L 5,00€

VITTEL.....

0,50cL

3,90€

3,90€

Eaux pétillantes- Sparkling water

SAN PELLEGRINO..... .5,90€

4,90€

BADOIT..... 5,90€

4,90€

CHATELDON (75CL)..... 6,00€

Horaires d'ouvertures :

pour le déjeuner de 12H00 à 14h00

pour le dîner de 19H00 à 21H30

Fermeture hebdomadaire :

le lundi soir, le mercredi soir et jeudi

(sauf les jours fériés le midi)

**HORAIRE JUILLET / AOUT : FERME LE MERCRDI TOUTE LA
JOURNEE**

OUVERT LE JEUDI SOIR

Possibilité de réservation de groupe :

Capacité max : 40 couverts

*Restaurant Au Chalet de Brou
168, boulevard de Brou
01000 Bourg-en-Bresse
www.auchaletdebrou.com*

0033 (0)4.74.22.26.28

Code wifi : CHALETDEBROU

La Carte des vins



*.....Vous n'avez pas terminé votre bouteille,
nous l' emballons pour vous avec plaisir.....*