

AUBERGE DE LA PAILLÈRE

CARTE
ET
MENUS



PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION, LE DOCUMENT INDIQUANT LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES DE NOS PLATS

LE CHANGEMENT DANS LA CONTINUITÉ...

CÉDRIC ET MAXIME

REPRENNENT FIÈREMENT LE FLAMBEAU D'OLIVIER ET SARAH
FRESSOZ.

RESTAURATEURS PASSIONNÉS NOUS AVONS A COEUR DE TOUJOURS
SATISFAIRE NOS CLIENTS, EN FAVORISANT AVANT TOUT, LES
PRODUITS DU TERROIR DU BUGÉY.

LE CHEF PATRICK MONTAZ ET SON ÉQUIPE CONTINUERONT DE
TRANSMETTRE L'ESPRIT CONVIVIAL ET TRADITIONNEL DE L'AUBERGE
À TRAVERS LEURS ASSIETTES, COMME ILS LE FONT DEPUIS DES ANNÉES.

LA RECETTE MISE AU POINT EN 1967 DES GRENOUILLES FAÇON
SUZANNE RESTE LA SPÉCIALITÉ DE LA PAILLÈRE, À CELA VIENT
S'AJOUTER UNE CARTE DE SUGGESTIONS QUI VARIENT AU FIL DES
SAISONS POUR QUE VOUS PUISSIEZ TOUJOURS TROUVER VOTRE
BONHEUR AU RESTAURANT.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX !

ALEXANDRE MERLE

POMME DE TERRE ET LÉGUMES SERRIERE EN CHAUTAGNE 73

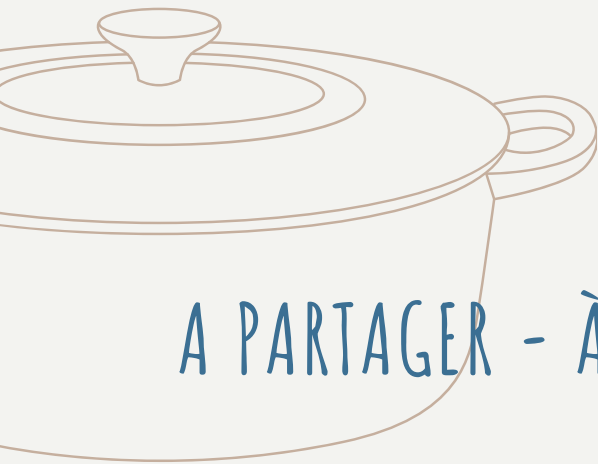
ETABLISSEMENT GESLER
VIANDES - HOTONNES 01

MIEL DE CHANAZ 73

BON APPÉTIT !

FROMAGE DU SAGET CHINDRIEUX 73

RENZO L'ARTISAN GLACIER VIVIER DU LAC 73



A PARTAGER - À L'APÉRO

ARDOISE DE CHARCUTERIE

10€

BURATTA, LÉGUMES CONFITS, TOAST

15€

NOS ENTRÉES

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLES

9€

FOIE GRAS MAISON, BRIOCHE TOASTÉE

14€

SALADE PAILLÈRE

MESCLUN, LARDONS, COMTÉ, CROUTONS, OEUF POCHÉ

9€/14€

SALADE CHÈVRE CHAUD

MESCLUN, CHÈVRE, NOIX, JAMBON CRU

10€/15€

ARDOISE DU MOMENT

12€





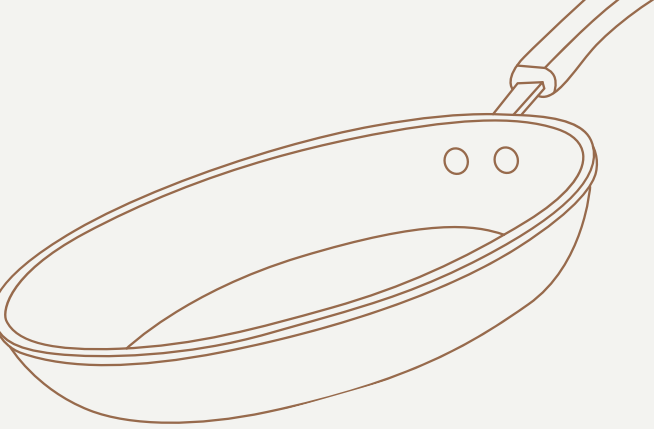
NOS POISSONS

TARTARE DE TRUITE, WAKAMÉ, FRITES	15€
FILET DE PERCHES AU BEURRE CITRONNÉ	17€
FILET DE SAUMON, HUILE DE BASILIC	18€
BAR POÊLÉ, SAUCE VIERGE	19€

NOS PLATS

BURGER DU BUGEY	16€
<small>STEAK, SALADE, LARD PAYSAN, TOME DU SAGET, CORNICHON AIGRE DOUX</small>	
POULET AUX ECREVISSES	19€
TARTARE DE BOEUF	17€
ARDOISE DU MOMENT	17€
TAGLIATELLE PESTO-PISTACHE	15€
<small>PLAT VÉGATARIEN</small>	

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX DE GRATIN DAUPHINOIS, DE LÉGUMES OU DE FRITES MAISON



VIANDES GRILLÉES

ENTRECÔTE DE VEAU

15€

FILET DE BOEUF

20€

SAUCES AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, BEURRE MH

NOS CUISSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE, BEURRE MONTÉ AU CITRON

OU

EN PERSILLADE

22€

GARNITURES : FRITES MAISON, LÉGUMES, GRATIN
DAUPHINOIS, POMMES GRENAILLES

NOS VIANDES DE BOEUF PROVIENNENT DES ÉTABLISSEMENTS GESLER À
HOTONNES (01260) NÉES, ÉLEVÉES ET ABBATUES EN FRANCE



LES FROMAGES

FROMAGE FRAIS, CRÈME, MIEL OU COULIS 4€

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 7€

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE EST RÉALISÉE PAR VALSERINE
FROMAGERIE (01)

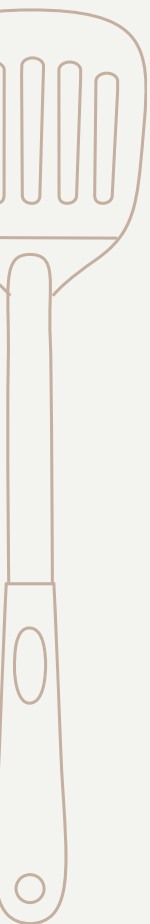
COUPES GLACÉES

CHOIX DISPONIBLE SUR LA CARTE DES BOISSONS

NOS DESSERTS MAISON

N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER NOS
SUGGESTIONS DE DESSERTS QUI VARIENT SELON
L'INSPIRATION DE NOTRE PATISSIER.





MENU AUBERGE 35€

FOIE GRAS MAISON

OU

TARTARE DE TRUITE

OU

ARDOISE DU MOMENT



CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON SUZANNE OU EN

PERSILLADE

OU

POULET AUX ECREVISSSES

OU

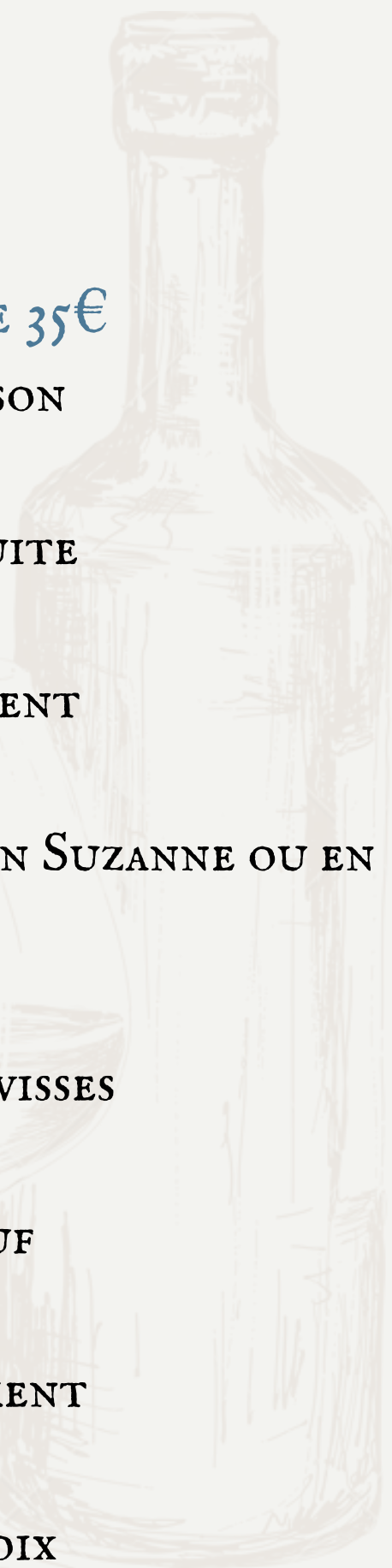
FILET DE BOEUF

OU

ARDOISE DU MOMENT



DESSERT AU CHOIX





NOS MENUS

MENU DE LAVOURS 29€

CUISSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE OU PERSILLADE

GRATIN DAUPHINOIS



DESSERT MAISON

MENU ENFANT 12€

PETIT BURGER

OU

TAGLIATELLES

OU

GRENOUILLES

GLACE 2 BOULES

MENU LA PAILLÈRE 23€

SALADE PAILLÈRE

MESCLUN, LARDONS, COMTÉ, CROUTONS, OEUF POCHÉ

OU

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

ENTRECÔTE DE VEAU

OU

TAGLIATELLE PESTO ET PISTACHE

OU

FILET DE SAUMON, HUILE DE BASILIC

DESSERT AU CHOIX



NOS MENUS DU DIMANCHE

MENU DE LAVOURS 29€

CUISSES DE GRENOUILLES

FAÇON SUZANNE

GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT MAISON

MENU ENFANT 12€

TAGLIATELLE

OU

PETIT BURGER

OU

GRENOUILLES

GLACE 2 BOULES

MENU AUBERGE 33€

SALADE PAILLÈRE

MESCLUN, LARDONS, COMTÉ, CROUTONS, OEUF POCHÉ

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES

TARTARE DE TRUITE

ARDOISE DU JOUR

CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON SUZANNE

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE

TAGLIATELLES AU PESTO

BURGER DU BUGEY

ARDOISE DU JOUR



NOS MENUS DU DIMANCHE

MENU PAILLÈRE 38€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

OU

BURATTA, LÉGUMES CONFITS

CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON SUZANNE

OU

FILET DE BOEUF POÊLÉE

SAUCES AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, BEURRE
MAITRE D'HÔTEL

DESSERT MAISON

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX DE
GRATIN DAUPHINOIS, DE LÉGUMES OU DE FRITES
MAISON OU DE POMMES GRENAILLES

