



Le Cottage

GRIGNOTAGE

La Planchette de charcuteries :

Pancetta, chorizo Ibérique, caillette Iséroise, jambon cuit aux herbes et beurre maison 18.00€

Le Pâté traditionnel du Sud-Ouest, foie-gras, porc et canard - 300g 16.00€

La Planchette du moment :

Caviar d'aubergines, purée d'artichaut truffée, cervelle de canut, gressins et beignets de pomme de terre aux herbes  15.00€

ENTRÉES

La truite de Mr Murgat, confite au naturel, artichauts et herbes du jardin 17.00€

Les Escargots :

De pays de Monsieur Collion, au beurre persillé, concassée de tomates anciennes aux échalotes

6 escargots 10.00€

12 escargots 17.00€

Le Foie gras de canard des Landes Maison, mousseline et croquant de petits pois 19.00€

Médaille d'asperges vertes et blanches de St Prim, velouté onctueux, jaune d'œuf confit  17.00€

Le Demi Homard Bleu

Comptée de fenouil et tomates de Ville Sous Anjou 27.00€

La salade Chonarine, tomates cerises, petit pois, rémoulade, asperges, fagots de haricots verts, mozzarella, pickles de légumes et œuf parfait  15.00€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre confites à l'ail et asperges vertes

Notre Plat du jour Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés 14.50€

Le filet de Bœuf Charolais au poivre Voatsiperifery, julienne de pois gourmands et cébettes caramélisées 30.00€

Le filet de volaille fermière rôtie, à la crème et aux morilles 24.00€

La Souris d'Agneau lentement confite, braisée à la Syrah 29.00€

Le Burger Bœuf haché par nos soins, bacon, salade, tomates de pays, crème de Bleu de Pélussin, Pommes frites maison 19.50€

Le filet de bar cuit à la plancha, poêlée forestière, sauce homardine 27.00€

La Truite rose de l'Isère En croûte feuilletée, sauce aurore pour 2 personnes 47.00€

FROMAGES

La Faisselle fermière du Gaec des Lauriers - Confiture aux fruits de saison ou crème 4.00€

Assiette de fromages – Bleu du Vercors, Pierre crémeuse de Moidieu, Détourbe, Rigotte de Condrieu 8.00€

DESSERTS

La Panacotta aux fruits rouges de pays, sorbet 10.00€

Le mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille 10.00€

Le Café Gourmand et ses 4 gourmandises 10.50€

Le baba à la chartreuse, fruits rouges et chantilly vanillée 10.50€



Le Cottage

MENUS

L'Express 21.00€

Plat du jour et dessert du jour

Déjeuner du lundi au vendredi

Le Petit Chonarin 15.00€

Plat - dessert • **enfants de - 11ans**

Volaille ou poisson, frites maison

.....

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille

Les Fontanettes 37.00€

Entrée – Plat – Dessert

Pressé d'Aile de raie aux herbes, condiment citron confit et mesclun 12.00€ à la carte

Ou

Poireaux fondant aux agrumes, vichyssoise et chantilly au raifort 14.00€ à la carte



.....

Veau braisé lentement en cocotte et carottes fanes croustillantes 20.00€ à la carte

Ou

Filet de flétan farci aux tomates séchées et cannelloni végétal 20.00€ à la carte

Ou

Ravioles de Royans aux tomates cerises et basilic frais 20.00€ à la carte



.....

Faisselle fermière du Gaec des Lauriers, crème ou confiture aux fruits de saison 4.00€ à la carte

Ou

Pavlova aux fruits rouges et vanille 9.00€ à la carte

ou

Tartelette crémeuse au citron et herbes fraîches du jardin 9.00€ à la carte

Notre cuisine est faite maison en collaboration avec les producteurs locaux qui ont une démarche écoresponsable et qui nous fournissent le meilleur de leur production.

Pour vous, nous veillons à travailler des produits de saison d'une grande fraîcheur.

Merci entre autre à :

Les Jardins de Corneyzin à St-Prim : Les légumes

Le Val qui Rit à St Prim : Les fruits à noyaux

La Coccinelle à Ville sous Anjou : Les tomates

Les petits fruits de la forêt : Les fruits rouges

Jourdan et Marze : Les champignons

Pisciculture Murgat: Les poissons

Maison Piaton MOF : Les viandes

Etablissements Gineys pour l'épicerie

« Le Gaec des Lauriers » pour les fromages de vaches

« Le Gaec du Mont » pour les fromages de chèvres

Glaces et sorbets « Domaine de Clairefontaine »

Chocolat Valrhona

Tous nos amis Vignerons qui nous font partager leur passion du vin...

La Maison Colombier pour son eau de vie de Poire

Chartreuse diffusion pour notre liqueur préférée

Les jus de fruits artisanaux de la Maison Bissardon

Les cafés, thé et infusions Richard

Et un grand merci à nos équipes de cuisine et de salle qui mettent leur enthousiasme à votre service !



Le Cottage

Retrouvez notre Charte Environnementale juste ici.





Le Cottage

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	7.50€
Kir vin blanc (12cl)	4.80€
Kir Royal (12cl)	10.00€
Aperol Spritz (12cl)	9.50€
La Coupe de Champagne – Bauchet (12cl)	10.00€
Martini, Suze, Campari (4cl)	4.80€
Porto rouge (7cl)	4.80€
Pastis 51, Ricard (4cl)	4.80€
Bière Pression Affligem blonde (25 cl)	4.90€
Bière Pression Affligem blonde (50 cl)	9.10€
Bière bouteille Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	5.70€
Gin ou Vodka (4cl)	5.60€
Whiskey Ballantines (4cl)	5.30€
Whisky Jack Daniels (4cl)	7.30€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	7.30€
Whisky Bruichladdich (4cl)	9.80€
Whisky Glenlivet Founder's Reserve (4cl)	10.50€
Whisky Lagavulin 16 ans (4cl)	12.00€

LES JUS DE FRUITS – SODAS

Cocktail de jus de fruits (25cl)	6.00€
Jus de fruits Bissardon (25cl) orange, ananas, pamplemousse, fraise	5.30€
Jus de fruits Bissardon (25cl) abricot, pomme, tomate	4.80€
Sirop (25cl) menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cerise, violette	2.30€
Citron pressé (10cl) ou Orange pressée (20cl)	6.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	4.30€
Orangina, Schweppes (25cl)	4.30€
Fuzetea (25cl)	4.30€
Perrier (33cl)	4.30€
Limonade (25cl)	3.30€
Diabolo (25cl)	3.60€

LES EAUX

Eau "FRESH" - plate ou gazeuse (50cl)	3.50€
<i>Pure de grande qualité filtrée par nos soins (75cl)</i>	4.50€
Evian (75cl)	4.80€
Badoit (75cl)	4.80€