



Le Cottage

Notre cuisine est entièrement faite maison, élaborée en étroite collaboration avec des producteurs locaux engagés dans une démarche écoresponsable, qui nous fournissent le meilleur de leur savoir-faire et de leur production.

Pour vous, nous avons à cœur de travailler des produits de saison, sélectionnés avec soin, d'une grande fraîcheur, afin de vous offrir une cuisine sincère, authentique et pleine de saveurs.

Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble de nos fournisseurs, ainsi que nos amis vignerons, qui nous font partager leur passion du vin et enrichissent chaque jour notre carte par la qualité de leurs cuvées.

*Nous souhaitons également exprimer toute notre gratitude à notre fidèle clientèle, qui nous fait confiance service après service.
Sans vous, rien de tout cela ne serait possible.*

Enfin, un immense merci à nos équipes de cuisine et de salle, dont le professionnalisme, l'enthousiasme et l'engagement contribuent chaque jour à vous offrir une expérience conviviale et gourmande.

**Le Cottage de Clairefontaine
616 chemin du Marais 38121 Chonas l'Amballan
Tél 04.74.58.83.28
contact@cottage38.fr**

Retrouvez notre Charte Environnementale juste ici.



Le Cottage





Le Cottage

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif Maison (12cl)	9.00€
Kir vin blanc (12cl)	6.00€
Kir Royal (12cl)	12.50€
Aperol Spritz (12cl)	12.00€
Coupe de Champagne – Bauchet (12cl)	12.00€
Martini – Suze - Campari (4cl)	5.00€
Porto rouge (7cl)	5.00€
Pastis 51 - Ricard (4cl)	5.00€

Bière Pression Affligem blonde (25 cl)	5.00€
Bière Pression Affligem blonde (50 cl)	9.10€
Bière bouteille Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	5.70€

Gin ou Vodka (4cl)	5.60€
Whisky Ballantines (4cl)	5.50€
Whisky Jack Daniels (4cl)	7.50€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	7.50€
Whisky Bruichladdich (4cl)	9.80€
Whisky Glenlivet Founder's Reserve (4cl)	10.50€
Whisky Lagavulin 16 ans (4cl)	12.00€

Les Jus de fruits et sodas

Cocktail de jus de fruits (25cl)	6.00€
Jus de fruits Bissardon (25cl) orange - ananas - fraise	5.30€
Jus de fruits Bissardon (25cl) abricot - pomme - tomate	4.90€
Sirop (25cl) menthe - grenadine - citron - fraise - pêche - cerise - violette	2.70€
Citron pressé (10cl) - Orange pressée (20cl)	6.50€
Coca Cola - Coca Cola Zéro (33cl)	4.50€
Orangina - Schweppes (25cl)	4.50€
Fuzetea (25cl)	4.40€
Perrier (33cl)	4.40€
Sevenne (33cl) : mangue figuier - hibiscus cassis - verveine passion - Poire Gingembre	5.70€
Limonade (25cl)	3.80€
Diabolo (25cl)	3.80€

Les eaux

Eau "FRESH" - plate ou gazeuse - <i>Pure de grande qualité filtrée par nos soins</i>	(50cl) 3.60€
	(75cl) 4.60€
Thonon (75cl)	6.00€
Vals (75cl)	6.00€
Chateldon (75cl)	6.00€

Les boissons chaudes

Café expresso Massaya Bio	2.90€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud Valrhona	5.00€
Thé et infusion	3.00€



Le Cottage

MENUS

L'Express 21.00€

Plat du jour et dessert du jour

Déjeuner du lundi au vendredi hors jour fériés et jours spéciaux.

- Quantité limitée -

Le Petit Chonarin 15.00€

Plat - dessert - sirop au choix • enfants de - 11ans

Volaille ou poisson, frites maison

.....

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille

Les Fontanettes 37.00€

Entrée – Plat – Dessert

La Tartine méditerranéenne, caviar d'aubergine, piperade et bavaroise de chèvre, mesclun



Ou

La Courgette ronde, tartare de tomates anciennes, émulsion basilic



.....

Le Thon mi-cuit, fleur de courgette farcie aux légumes du soleil, sauce vierge

Ou

La Cuisse de pintade confite, raviole d'aubergine fumée et jus corsé aux griottes

Ou

Les Ravioles Mère Maury, crème légère tomate et basilic



.....

La Faisselle fermière, comme vous l'aimez

Ou

Le Fromage de vache crémeux « des Lauriers », confiture du moment, mesclun

Ou

Le Blanc manger aux amandes, marmelade d'abricots Bergeron au romarin, sorbet

(Choix de dessert à la carte + 3€ de supplément)



Le Cottage

GRIGNOTAGE

La Planchette de charcuteries pour 2 personnes:

Lomo et chorizo Ibérique, caillette Iséroise, jambon cuit aux herbes et beurre maison 15.00€

La Planche gourmande : Focaccia herbes et olives, bols de houmous et cervelle de canut, Croustillants de pommes de terre aux herbes 16.00€ 

Les Croustillants de pomme de terre aux herbes, sauce du moment 9.00€ 

Le Pâté traditionnel du Sud-Ouest, foie-gras, porc et canard, pain maison - 300g 21.00€

ENTRÉES

La Tartine méditerranéenne, caviar d'aubergine, piperade, bavaroise de chèvre, mesclun 16.00€ 

La Courgette ronde, tartare de tomates anciennes, émulsion basilic 14.00€ 

Les Tomates anciennes, burrata crémeuse, éclats de pain aux olives, et citron confit 15.00€ 

La Salade Chonarine Haricots verts, fins rubans de carotte, tomates cerises, fêta, œuf mollet & rémoulade
Petite 13.00€ Grande 17.00€ 

La Truite gravelax, caviar d'aubergine, pastèque marinée et glace tomate basilic 18.00€

Les Escargots de Monsieur Collion, au beurre persillé, compotée de tomates anciennes et échalotes, croutons
6 escargots 11.00€ 12 escargots 19.00€

Le Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison autour du petit pois, chutney d'oignons doux, pain viennois toasté 20.00€

PLATS

Le Risotto Arborio crémeux, moules et sauce safranée 25.00€

Les Ravioles Mère Maury, crème légère tomate et basilic 19.00€ 

La Croquette Aloo Tikki, pommes de terre, petits pois, gingembre, fine tuile aux fruits secs et ses 3 condiments 22.00€ 

Le Filet de Bar, compotée de fenouil à la tomate, beurre blanc au gingembre frais 29.00€

Le Thon mi-cuit, fleur de courgette farcie aux légumes du soleil, sauce vierge 27.00€

Le Suprême de volaille, sauce morilles, mousseline de pommes de terre aux simples du Jardin 24.00€

Le Tomahawk de porc grillé, sauce moutarde à l'ancienne et frites maison 28.00€

La Tête de veau maison, légumes de Saint Prim et sauce gribiche 24.00€

La Souris d'Agneau lentement confite, mousseline de pommes de terre aux herbes 29.00€

Burger bœuf haché aux herbes, bacon, salade, tomate confite, échalotes, crème au vieux comté, frites maison 21.00€

La Pièce du boucher, pressé d'aubergines, fagot de haricots verts, sauce aux échalotes confites 30.00€

La Cuisse de pintade confite, raviole d'aubergine fumée et jus corsé aux griottes 23.00€

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

FROMAGES

La Faisselle fermière de vache Gaec des Lauriers – comme vous l'aimez 5.00€

L'Assiette de Fromages des fermes voisines 8.50€

DESSERTS

La Pavlova aux fruits rouges, sorbet fruits rouges 12.00€

Le Chou gourmand au mascarpone, glace vanille, éclats d'amandes et chocolat Valrhona 12.00€

Le Blanc manger aux amandes, marmelade d'abricots Bergeron au romarin, sorbet 11.00€

Le Tiramisu à notre façon, glace café 12.00€

L'Entremet chocolat Valrhona, cacahuète et sa glace 12.00€

Le Baba au Rhum dans la tradition, « souvenir du M.O.F » 12.00€

La Coupe de glaces maison parfum au choix 2 boules : 7.00€ 3 boules 8.50€