



Le Cottage

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 ainsi que nos ramasseurs : Les champignons ;

Pisciculture Murgat: Les poissons d'eau douce ; Mericq : Les poissons de mer ;

Maison Piaton MOF et Maison Durand : 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

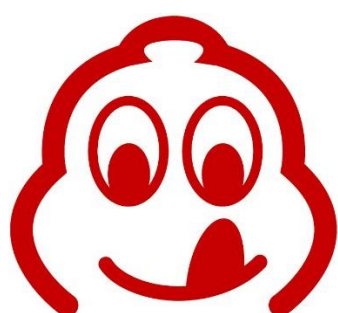
***Et un grand merci à nos équipes de cuisine et de salle
qui mettent leur enthousiasme à votre service !***

Le Cottage de Clairefontaine

616 chemin du Marais 38121 Chonas l'Amballan

Tél 04.74.58.83.28

contact@cottage38.fr



Le Cottage

Retrouvez notre Charte Environnementale juste ici.





Le Cottage

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	8.00€
Kir vin blanc (12cl)	5.00€
Kir Royal (12cl)	10.50€
Aperol Spritz (12cl)	9.50€
La 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€
Whiskey 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 – 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	4.90€
Sirop (25cl) menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cerise, violette	2.70€
Citron pressé (10cl) ou Orange pressée (20cl)	6.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	4.40€
Orangina, Schweppes (25cl)	4.40€
Fuzetea (25cl)	4.40€
Perrier (33cl)	4.40€
Limonade (25cl)	3.50€
Diabolo (25cl)	3.80€

LES EAUX

Eau "FRESH" - plate ou gazeuse (50cl)	3.60€
<i>Pure de grande qualité filtrée par nos soins (75cl)</i>	4.60€
Evian (75cl)	5.50€
Badoit (75cl)	5.50€



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

Tomate farcie aux légumes du soleil, pesto et gaspacho Cœur de bœuf 14.00€ à la carte 

Ou

Bruschetta aux légumes d'été et fromage de chèvre 14.00€ à la carte 

.....

Cigaline de cochon laquée aux épices, légumes grillés de Saint Prim 22.00€ à la carte

Ou

Thon mi- cuit, tomate confite, cébette grillée et sauce Chimichuri 24.00€ 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

Le Palet crémeux du Gaec des Lauriers - Crumble de fruits secs 6.00€ à la carte


Ou

Mousse onctueuse à la verveine du jardin, compotée de framboise et crémeux Sudachi 9.00€ à la carte 





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€ 
L'os à moelle au beurre persillé	9.00€

ENTRÉES

La salade Chonarine, tomates cerises, petits pois, rémoulade, fagots de haricots verts, mozzarella, pickles de légumes et œuf parfait	15.00€ 
Velouté de petit pois à la menthe compotée d'oignons cébettes et œuf parfait	16.00€ 
La truite de Mr Murgat, confite au naturel, artichauts et herbes du jardin	17.00€
Les Escargots de Monsieur Collion, au beurre persillé, 6 escargots	10.00€
12 escargots	17.00€
Le Foie gras de canard des Landes Maison, déclinaison autour de l'abricot	19.00€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de semoule aux épices douces et éclats d'olives

Médailon de lotte, fenouil et sauce vierge	24.00€
Le bar entier grillé, sauce vierge	31.00€
Le filet de volaille fermière rôtie, à la crème et aux morilles	24.00€
Poulet Yassa à la sénégalaise , riz basmati	24.00€
Cœur de ris de veau, sauce albufera	37.00€
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 Bœuf Charolais au poivre Voatsiperifery, julienne de pois gourmand et cébettes aramélisées	30.00€
Notre Plat du jour Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés	14.50€

FROMAGES

La Faisselle fermière du Gaec des Lauriers - Confiture aux fruits de saison ou crème	4.00€
Assiette de fromages des fermes voisines Crumble de fruits secs	8.00€

DESSERTS

La Panacotta marmelade abricot, sorbet	10.00€
Le mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille	10.00€
Le Café Gourmand et ses 4 recettes sucrées	10.50€
Le baba à la Chartreuse, fruits rouges et chantilly vanillée	11.00€

Prix nets TTC – service compris