



# 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

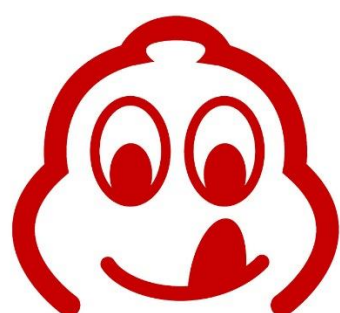
***Et un grand merci à nos équipes de cuisine et de salle  
qui mettent leur enthousiasme à votre service !***

**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)	12.50€
Aperol Spritz (12cl)	10.00€
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 et 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)	4.50€
Orangina, Schweppes (25cl)	4.50€
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)	6.00€
Badoit (75cl)	6.00€

## Les boissons chaudes

Café expresso Massaya Bio	3.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud Valrhona	5.00€



# 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*

Terrine de pigeon, mousseline de champignons, mayonnaise à l'estragon frais

**Ou**

Velouté de lentilles des Côtes d'Arey, œuf parfait et shitakés en persillade 

.....

Cigaline de cochon laquée aux épices, légumes grillés de Saint Prim

**Ou**

Saumon confit aux agrumes, déclinaisons de choux fleur

.....

Faisselle fermière du Gaec des Lauriers, crème ou confiture aux fruits de saison

**Ou**

Le Palet crémeux du Gaec des Lauriers - Crumble de fruits secs


**Ou**

Biscuit moelleux aux amandes, marmelade de poires d'Agnin, sorbet




# 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 : Mousseline de butternut aux noisettes, purée d'artichaut, 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 terrine de pigeon , mousseline de champignons, mayonnaise à l'estragon frais	16.00€
Velouté de lentilles des Côtes d'Arej, œuf parfait, shitakés en persillade	16.00€ 
Les Escargots de Monsieur Collion, au beurre persillé, 6 escargots	10.00€ 17.00€
12 escargots	
Le Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figes et pain viennois toasté	19.00€

## PLATS

Mafaldine aux truffes Uncinatum (truffe d'automne)	21.00€ 
Médaille de lotte, blettes et racines de Mr Chardon	24.00€
Le saumon confit aux agrumes, déclinaison de choux fleur	24.00€
Le filet de volaille fermière rôtie, à la crème et aux morilles	24.00€
La cigaline de cochon laquée aux épices, légumes grillés de St Prim	24.00€
La tourte de gibier à plumes, traditionnelle pomme purée, sauce poivrade	29.00€
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, champignons et potimarron rôti	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	4.50€
Assiette de fromages des fermes voisines Crumble de fruits secs	8.50€

## DESSERTS

La Panacotta à la vanille bourbon, pommes caramélisées et brioche moelleuse	10.00€
Le mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille	10.00€
Le biscuit moelleux aux amandes, marmelade de poires d'Agnin, sorbet	10.00€
Le baba à la poire Colombier, fruits de saison, crème glacée à la cannelle	11.00€