



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
300 gr

16.00€

La Planchette estivale

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

14.50€

ENTRÉES

Les Escargots

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

6 escargots

9.50€

12 escargots

16.50€

Le Foie gras de canard des Landes

Maison, pickles de griottes du jardin et gelée au genièvre

18.00€

L'Aubergine

Velouté d'aubergines de Mr Chardon, spaghettis végétales et mozzarella de chèvre de Poussieu

15.00€

La Salade du Cottage

Spaghettis de courgettes, pignons de pin, œuf parfait, haricots verts, tomates, mesclun, croutons, pickles

13,50€

PLATS

Notre Plat du jour

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

13.50€

Le Bœuf Charolais

Le filet au poivre Voatsiperifery (Madagascar), millefeuille de pomme de terre, épinards, fagot de haricots verts

30.00€

La Volaille fermière aux morilles

Le suprême rôti, rattes lentement confites à l'ail nouveau et jeunes légumes de Monsieur Chardon

24.00€

Le Burger « Cottage »

Veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, tomates de St Prim, crème de Rigotte de Condrieu,
pommes frites maison

19.50€

Le Bar

Le filet cuit à la plancha, compotée de fenouil aux tomates séchées, sauce vierge

27.00€

La Truite rose de l'Isère pour 2 personnes

En croute feuilletée, sauce aurore et légumes de Monsieur Chardon

47.00€

FROMAGES

La Faisselle fermière Gaec des Lauriers

Coulis de fruits rouges ou crème

4.00€

Le Palet crémeux de vache

Du Gaec des Lauriers, crumble de fruits secs

6.00€

DESSERTS

Le Chocolat Valrhona

Mousse onctueuse, Brownie aux noix de pécan et glace vanille

10.00€

La Rhubarbe

Pavlova à la groseille, compotée de rhubarbe de pays, crème pistache caramélisée

9.00€

Les Fruits Rouges

Pannacotta à la verveine du jardin, compotée de fruits rouges et fruits frais

9.00€

Le Café-Thé Gourmand

Le Chocolat Valrhona - La Rhubarbe - Les fruits rouges – Le nougat

10.00€

Prix nets TTC – service compris



Le Cottage

MENUS

L'Express **19.50€**

Plat du jour et dessert du jour

le midi du lundi au vendredi

Le Petit Chonarin **13€**

Plat - dessert • **enfants de - 12ans**

Volaille ou poisson servi avec des frites maison

.....
La Mousse au chocolat Valrhôna et sa glace

Les Fontanettes **32.00€**

Entrée – Plat – Dessert

Melon infusé au romarin du jardin , émulsion de lard fumé et mozzarella de chèvre de Poussieu

9.00€ à la carte

.....
Dos de saumon à la verveine, risotto tomate et beurre blanc acidulé

22.00€ à la carte

OU

Filet mignon de porc lardé, cannelloni de légumes du soleil et jus épice

21.00€ à la carte

.....
Faisselle fermière Gaec des Lauriers à la crème ou coulis de fruits rouges

4.00€ à la carte

OU

Nougat glacé à la pêche de pays et menthe poivrée

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 et la Marée Metro : 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 de Clairefontaine

616 chemin du Marais

38121 Chonas l'Amballan

Tél 04.74.58.83.28

contact@cottage38.fr



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 (33cl)	4.80€
Bière bouteille Pelforth brune (33cl)	4.80€
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€
Chateldon (75cl)	5.30€
Badoit (75cl)	4.80€