



Le Cottage

Au Bistrot du Cottage, nous privilégions une cuisine entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux engagés dans une démarche responsable.

Chaque jour, nous mettons à l'honneur leur savoir-faire et la richesse de nos terroirs pour vous proposer une cuisine authentique, généreuse et pleine de saveurs.

Nous remercions chaleureusement nos fournisseurs et nos amis vignerons, qui partagent avec nous leur passion et contribuent, par la qualité de leurs produits et de leurs cuvées, à faire vivre notre carte.

Un grand merci également à vous, chers clients, pour votre fidélité et votre confiance, ainsi qu'à nos équipes de cuisine et de salle, dont l'engagement et le professionnalisme font de chaque service un moment de convivialité et de plaisir.

C'est grâce à vous tous que le Bistrot du Cottage cultive chaque jour son esprit : celui d'une maison accueillante, gourmande et authentique.

LE COTTAGE DE CLAIREFONTAINE

616 chemin du Marais – 38121 Chonas-l'Amballan

Tél. : 04 74 58 83 28

contact@cottage38.fr

Notre engagement pour une restauration plus responsable vous intéresse ?

Retrouvez notre Charte environnementale en cliquant 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 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	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 Mousseline d'Eglefin aux herbes et citron, compotée de fenouil à l'orange

mayonnaise à l'aneth, mesclun

Ou

La Crème de champignons des bois, œuf Parfait, croûtons



.....

La Ballotine de merlu, palet de pommes de terre et poireaux grillés, beurre blanc

Ou

La Cigaline de porc marinée aux épices douces, mousseline de lentilles et son jus

Ou

Les Ravioles Mère Maury, aux champignons des bois



.....

La Faisselle fermière, comme vous l'aimez

Ou

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

Ou

Pain Perdu au miel, pommes rôties, glace vanille

Tout changement dans le menu entrainera une facturation à la carte.



Le Cottage

GRIGNOTAGE

La Planchette de charcuteries pour 2 personnes:

Lomo et chorizo Ibérique, caillette Iséroise, jambon cuit aux herbes et beurre maison 16.00€

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

Croustillants de pommes de terre aux herbes

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 Crème de champignons des bois, œuf Parfait et ses croûtons 14.00€ 

La Mousseline d'Eglefin aux herbes et citron, compotée de fenouil à l'orange
mayonnaise à l'aneth et Mesclun 15.00€

La Salade César, aiguillettes de poulets, copeaux de parmesans, œuf mimosa, croutons et sauce à l'anchois 18.00€

La Truite gravellax, déclinaison autour du butternut et glace à la courge 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, à la figue du Pays, noix et pain viennois toasté 20.00€

PLATS

Le Risotto Arborio crémeux, moules et sauce safranée 25.00€

Les Ravioles Mère Maury, aux champignons des bois 19.00€ 

Le Filet de daurade, fondue de poireaux, mousseline de patate douce et beurre blanc à la citronnelle 27.00€

Le Filet de bar, sauté de champignons, polenta crémeuse et beurre blanc à la citronnelle 29.00€

La Ballotine de merlu, palet de pommes de terre et poireaux grillés, beurre blanc 25.00€

Le Suprême de volaille, sauce morilles, gnocchis de pommes de terre et butternut 25.00€

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, polenta crémeuse 29.00€

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

Le Tournedos de bœuf, mousseline de pommes de terre, carotte farcie aux champignons, sauce poivre 34.00€

La Cigaline de porc marinée aux épices douces, mousseline de lentilles et son jus 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 11.00€

DESSERTS

La Pavlova à la poire et cannelle, sorbet poire 12.00€

Le Pain Perdu au miel, pommes rôties, glace vanille 12.00€

La Tarte Tatin, glace caramel au beurre salé 12.00€

Le Tiramisu à notre façon, glace café 12.00€

L'Entremet fraîcheur citron et chocolat Valrhona, sorbet citron 12.50€

Le Baba au Rhum dans la tradition, « souvenir du M.O.F » 12.50€

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