



Le Cottage

GRIGNOTAGE

La Planchette de charcuteries

Pancetta, chorizo Ibérique, caillette Iséroise, jambon cuit à la truffe et beurre maison

18.00€

Le Pâté traditionnel

Du Sud-Ouest, foie-gras, porc et canard
300 gr

16.00€

La Planchette automnale

Crème de chou-fleur à la noisette, purée d'artichaut truffée, cervelle de canut, gressins et beignets de pomme de terre aux herbes

15€

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, marmelade et figues pochées au vin rouge

18.00€

L'œuf de Poule Parfait

Velouté de lentilles au foie gras, compotée d'oignons

15.50€

Le Demi Homard Bleu

Rémoulade de racines de St Prim, mayonnaise de crustacés et herbes fraîche du jardin

21,50€

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), poireaux confits et mousseline de pomme de terre

30.00€

La Volaille fermière aux morilles

Le filet rôti, tagliatelles maison à la spiruline et bonbon de blettes

24.00€

Le Burger « Cottage »

Veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, pickles de betteraves, crème de Rigotte de Condrieu, pommes frites maison

19.50€

Le Bar

Le filet cuit à la plancha, fondue de poireaux, champignons et beurre blanc à la Verveine

27.00€

La Truite rose de l'Isère pour 2 personnes

En croûte feuilletée, sauce aurore et légumes de Monsieur Chardon

47.00€

FROMAGES

La Faisselle fermière Gaec des Lauriers

Confiture aux fruits de saisons 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 aux pistaches caramélisées

9.00€

La Poire de Pays

Pannacotta au mélilot, poires caramélisées et son sorbet

9.00€

Le Café-Thé Gourmand

Le Chocolat Valrhona - La Rhubarbe – La Poire de Pays – Le Café

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

Déclinaison de Betteraves de Monsieur Chardon et mousse de fromage de chèvre de Poussieu

11.00€ à la carte

.....
Filet de Daurade snacké, sarrasin façon Pilaf, chou-fleur et émulsion aux champignons

22.00€ à la carte

OU

Cuisse de pintade braisée aux raisins frais, mousseline de panais et légumes de St Prim

21.00€ à la carte

.....
Faisselle fermière Gaec des Lauriers à la crème ou confiture aux fruits de saison

4.00€ à la carte

OU

Finger chocolat Valrhôna, Café et Cardamome verte

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: 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€ |