

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 fruits rouges

Pisciculture Murgat

La Marée « Homards Acadiens »

Le Chapon Bressan : Les volailles

Maurice Trolliet MOF : Les viandes

Champign'honnête pour les champignons

Etablissements Gineys pour l'épicerie

Etablissements Metro pour l'épicerie

« Le Gaec des Lauriers » pour les fromages de vaches

« Le Gaec du Mont » pour les fromages de chèvres

Pain, 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, thés 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

## LES APÉRITIFS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	6.50
Kir vin blanc (12cl)	4.50
Kir Royal (12 cl)	10.00
Aperol Spritz ( 12 cl )	9.00
La Coupe de Champagne - Besserat de Bellefon (12 cl)	10.00
Martini, Suze, Campari (4 cl)	4.70
Porto Rouge (7 cl )	4.70
Pastis 51 , Ricard (4 cl)	4.70
Bière pression Affligem (25 cl)	4.80
Bière pression Affligem (50cl)	9.00
Bière bouteille Grimbergen ( 33 cl )	4.70
Bière bouteille Pelforth (33 cl)	4.70
Gin ou vodka (4 cl)	5.50
Whiskey Jack Daniels (4 cl)	7.20
Whisky Ballantines(4 cl)	5.20
Whisky Aberlour 10 ans (4 cl)	7.20
Whisky Bruichladdich (4 cl)	9.70
Whisky Glenlivet Founder's réserve (4cl)	10.20
Whisky Lagavulin 16 ans ( 4 cl )	11.00

## LES JUS DE FRUITS - SODAS

Cocktail de jus de fruits (25 cl)	5.50
Jus de Fruits Bissardon (25 cl) orange, ananas, pamplemousse, fraise	5.20
Jus de Fruits Bissardon (25 cl) abricot, pomme, tomate	4.60
Sirop menthe, grenadine, citron, fraise ou pêche ( 25 cl )	2.20
Citron ( 10 cl ) ou Orange pressés ( 20 cl )	5.80
Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)	4.20
Orangina, Schweppes (25 cl)	4.20
Fuzetea (25 cl)	4.20
Perrier (33 cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.20
Diabolo (25 cl)	3.50

## LES EAUX :

	50 cl	75 cl
Eau « FRESH» (plate ou gazeuse)	3.50	4.50

Eau fraîche et pure de grande qualité sur filtrée . La mise en bouteille sur place favorise l'éco-citoyenneté en diminuant les emballages et le transport.

# LA CARTE

## GRIGNOTAGE

Charcuteries (rosette, jambon blanc truffé, jambon speck, terrine de pintade maison)	16€
Terrine d'escargots de Primarette aux herbes, toasts	6€

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard du Sud Ouest Maison, Chutney de figues et Jeunes salades	17€
Filet de bar confit au jus de betterave, pickles de choux couleurs	18€
Salade Chonarine	12€
( Mesclun de salade, asperges vertes grillées, rubans de légumes et œuf poché )	
Escargots de pays de Mr Collion au beurre persillé	Les 6 9€ Les 12 16€

## PASTA ET RISOTTO

Ravioles du Dauphiné label rouge aux escargots, pousses d'épinards et ail confit	21€
Risotto arborio aux morilles fraîches et asperges vertes de St Prim	23€

## POISSONS

Belle sole meunière, légumes de Mr Chardon	31€
Filet de bar poché aux algues, rattes et champignons, beurre blanc Avruga	26€

## VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

Tournedos de bœuf Charolais au poivre vert, millefeuille de pomme de terre et champignons des bois	28€
Suprême de volaille fermière aux morilles , gratin dauphinois	21€
Le Burger "Cottage" , frites et pain maison ( veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, tomates, et crème de Rigotte de Condrieu)	19€
Cœur de ris de veau à la crème, épinards et champignons des bois	29€
Plat du Jour ( le midi du Lundi au vendredi hors jours fériés )	13€

## LES FROMAGES DE PAYS

L'assiette de fromages frais et affinés des fermes voisines	6€
La faisselle de vache traditionnelle au coulis de fruits rouges ou crème	4€

## LES GOURMANDISES 100 % MAISON

Baba maison au rhum, chantilly vanillée	9€
Pavlova aux fruits rouges, compotée de fraises et citron vert	8€
Café gourmand ( café et trois bouchées sucrées )	8€
Crêpes Suzette revisitées( à commander en début de repas )	9€
Mousse au chocolat Valrhona lacté et praliné maison	8€
Dessert du Jour ( le midi du Lundi au vendredi hors jours fériés )	5€

# Nos menus

## - L'EXPRESS - 18€

(Déjeuner uniquement, hors week-end et jours fériés)

Plat du jour + Dessert du jour

## LES FONTANETTES ENTRÉE-PLAT-DESSERT 30 €

### ENTREES (à la carte 8€)

Asperges blanches de Saint-Prim, haddock et sauce gribiche

Ou

Œuf parfait, coulis d'épinards et émulsion au vieux comté

### PLATS (à la carte 17€)

Pavé de truite de l'Isère à l'unilatéral, haricots verts et sarrasin soufflé aux agrumes

Ou

Epaule d'agneau lentement confite, polenta et jus parfumé au thym frais

### DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, compotée de fraises et citron vert

Ou

Mousse au chocolat Valrhona lacté et praliné maison

Ou

Faisselle de vache traditionnelle, crème ou coulis de fruits rouges

*Tout changement dans la composition de ce menu donnera lieu à une facturation à la carte*

## - PETIT CHONARIN - 12€

MOINS DE 12 ANS

CORDON BLEU MAISON OU POISSON MEUNIÈRE—FRITES MAISON  
MI CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA