



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

CARTE

ET

MENUS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION, LE DOCUMENT INDIQUANT  
LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES DE NOS PLATS

## À PARTAGER - À L'APÉRO

Planche de Charcuterie	15 € (petit)
Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec, viande des Grisons, cornichons, beurre Charentes-Poitou AOP.	25 € (grand)

## ENTRÉES

Salade Paillère	14 € (petit)
Salade verte, jambon cru de Savoie , trio de betteraves, dent du chat et noix.	18 € (grande)

Saucisson Brioché	15 €
Sauce au vin rouge du Bugey, salade verte.	

Terrine Maison de Sanglier	15 €
Pickles d'oignons rouge, cornichons et salade verte.	

Velouté de Potimarron.	14 €
Potimarron et noisettes torréfiées.	

Entrée du Moment	Voir Ardoise
Entrée qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la cheffe.	

## PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles du Dauphiné	21 €
Aux châtaignes concassées à la crème et parmesan.	

# POISSON

## Filet de Saint Pierre

24 €

Sauce à l'orange, poêlée de légumes de saison, flan de patates douces

## Pavé de Truite

22 €

Sauce échalotes au vin blanc du Bugey, fondue de poireaux , pommes grenailles

# CUISSES DE GRENOUILLES

31 €

## Façon Suzanne, A Volonté

Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

## En Persillade, A Volonté

31 €

Sautées au beurre moussant, ail et persil.

Les cuisses de grenouilles sont servies avec du gratin dauphinois.

# NOS VIANDES

## Ris de Veau croustillant

24 €

Aux morilles et à la crème , accompagné de tagliatelles.

## Pavé de Rumsteak

26 €

Frites maison, coings pochés aux fruits rouges , sauce roquefort, poivre ou morilles.

## Suprême de Poulet Fermier

19 €

Sauce écrevisses, légumes de saison, flan de patates douce .

## Burger, Frites Maison

21 €

Pain brioché, poulet pané, cheddar, confit d'oignons rouges ,sauce cocktail.

## Plat du Moment

Voir  
Ardoise

Plat qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la cheffe.

## Nos Garnitures supplémentaires

4.50 €

Salade verte - Frites Maison - Gratin Dauphinois - Poêlée de légumes de saison- Pommes grenailles

## LES FROMAGES

Faisselle

4.50 €

Crème, Miel ou Coulis

## NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu à la crème de marrons

6 €

Soufflé glacé au marc

8 €

Vacherin Vanille et Framboise

8 €

Assiette gourmande

9 €

Selon l'inspiration de la pâtissière.

Tarte aux fruits de saison

7 €

Tarte aux fruits qui varie selon arrivage.

7 €

Croquant Chocolat

Dessert du Moment

Voir  
Ardoise

Dessert qui change en fonction des saisons et de l'inspiration de la  
Pâtissière.

**PAS DE CARTE LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS**

# NOS MENUS

## MENU ENFANT

12.50 €

Fish and chips de cabillaud  
ou  
Aiguillettes de Poulet panées

Frites maison

---

Glace 2 Boules au choix

---

## MENU GRAND ENFANT

16.50 €

Petit Burger - frites maison  
ou  
portion de grenouilles Suzanne - gratin dauphinois

---

Glace 2 Boules au choix

ou  
Brownie

## **Menu La Paillère**

29 €

Velouté de Potimarron  
Potimarron et noisettes torréfiées.

---

Ravioles du Dauphiné  
aux châtaignes concassées, à la crème et parmesan.

---

Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

## **Menu De Lavours Grenouilles à Volonté**

36 €

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne  
(Beurre monté citronné ail et persil)  
ou

En Persillade  
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

---

Dessert Maison au choix

**MENU ENFANT 12.50 €**

Fish and chips de cabillaud  
ou  
Aiguillettes de Poulet panées  
  
Frites maison  

---

  
Glace 2 Boules au choix

**MENU GRAND ENFANT 16.50 €**

Petit Burger - frites maison  
ou  
portion de grenouilles Suzanne  
- gratin dauphinois  

---

  
Glace 2 Boules au choix  
ou  
Brownie

**Menu De Lavours  
Grenouilles à Volonté 36 €**

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne  
(Beurre monté citronné ail et persil)  
ou  
En Persillade  
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

---

  
Dessert Maison au choix

**Menu La Paillère 29 €**

Velouté de Potimarron  
Potimarron et noisettes torréfiées.

---

  
Ravioles du Dauphiné  
aux châtaignes concassées à la crème et parmesan.

---

  
Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

# Menu Bugiste

39 €

## Velouté de Potimarron

Potimarron et noisettes torréfiées.

ou

## Terrine de Sanglier

Pickles d'oignons rouges, cornichons et salade verte.



## Pavé de Rumsteak

Frites maison, coings pochés aux fruits rouges, sauce roquefort, poivre ou morilles.

ou

## Pavé de Truite

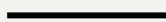
Sauce échalotes au vin blanc du Bugey, fondue de poireaux , pommes grenailles

ou

## Suprême de Poulet

### Fermier

Sauce écrevisses, légumes de saison et flan de patates douces.



## Dessert Maison

au choix

# Menu Auberge

44 €

## Saucisson Brioché

Sauce au vin rouge du Bugey, salade verte.

ou

## Salade Paillère

Salade verte, jambon cru de Savoie , trio de betteraves, dent du chat et noix.

ou

## Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines



## Cuisses de Grenouilles

### Façon Suzanne ou

### persillade

Gratin Dauphinois

Ou

## Ris de Veau croustillant

Aux morilles et à la crème , accompagné de tagliatelles.

ou

## Filet de Saint Pierre

Sauce à l'orange, poêlée de légumes de saison, flan de patates douces

ou

## Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines



## Dessert Maison

au choix