

AUTOUR DE LA SALADE ET DU BRESSE BLEU

Around salad and Bresse Bleu (a regional cheese)

Salade mélangée aux herbes et fajitas au chorizo, vinaigrette balsamique 20€ 18€

Salad mixed in spices and fajitas in the chorizo, the balsamic vinaigrette

Chiffonnade de salade et omelette des artistes au petits Paris et foie gras 22€ 19.50€

Chiffonnade of salad and omelet of the artist and small bets, foie gras

Mesclun à l'huile d'olive et grosse goujonette de saumon au lard fumé 18€ 16.50€

Mesclun in the olive oil and salmon in the smoked bacon

Effiloché d'endives et pignons de pin, son croustillant en feuille de brick au Bresse Bleu 16€ 14.50€

Frayed by endives and pine kernels, sheet of brick in Bresse Bleu

Laitue à la crème et noix surprise au Bresse Bleu, petite quenelle au Bleu 19€ 17€

Lettuce with the cream and the walnut surprised in Bresse Bleu, small quenelle

L'incontournable velouté au bleu et ratte, son croûton aillé 14€ 12.50€

Inescapable soufflé in the blue and garlic

Gaspacho de tomates et son œuf neige aux œufs de lumps 20€ 18€

Gaspacho of tomato and its eggs snows in eggs of lumpfishes

LE POISSON EST UN ALIMENT DE SANTE

AUTOUR DE LA GRENOUILLE ET DES POISSONS

Around frogs and fishes

Escalope de truite saumoné poêlée au beurre Mycryos, façon viennoise 18€ 16.50€

Escalope of trout saumoné fried in the butter Mycryo, the Viennese way

Espadon tranche au grill, ravigote de câpres et aubergine grillée 20€ 18€

Swordfish cuts to the steak pan, capers and eggplant brned

Brochette de Saint Jacques rôtie à l'huile d'olive, velouté Saint Germain 24€ 21.50€

Spit of Holy Jacques roasted in the olive oil, softened Holy Germain

Juste les cuisses de grenouilles au vin blanc du Bugey et crème d'échalottes 30€ 27€

Just frog's legs in the white wine of Bugey and cream of shallots

Un poisson entier rôti au four au fil du marché (250g, 300g) 28€ 25€

A whole fish roasted in the oven in the course of the market

CETTE UNIQUE AOC AUX BELLES PLUMES ET AUTRES VOLAILLES

Carpaccio de poulet de Bresse mariné au citron et huile d'olive en mi-cuit au sésame 24€ 21€

Carpaccio of chicken of Bresse marinated in the cooked lemon and the olive oil, and sesame

Poulet de Bresse à la crème, parfum d'estragon frais 25€ 22.50€

Chicken of Bresse with the cream and fresh tarragon

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles 32€ 29€

Chicken of Bresse with the cream and the morels

Fricassée de caille, façon ragoût aux raisins de Corinthe 20€ 18€

Quail's fricassee and grap

Millefeuille de blanc de poulet de Bresse aux légumes et foie gras 32€ 29€

Slice of chicken breast in vegetables and foie gras

Salmis de pintade fermière à l'ancienne 20€ 18€

Salami of guinea fowl farmer in the former

Les prix sont nets

481 Grande Rue
01340 AIT GNAT
Tel : 04 74 30 92 24
Fax : 04 74 25 93 46

LES AMATEURS DE BONNE VIANDE

Meat lovers

Carpaccio de bœuf français et copeaux de parmesan 24€ 21€

Carpaccio of French beef and shaving of Parmesan cheese

Pièce de Charollais dans le filet, façon Rossini 36€ 32€

Piece of Charolais in the net, sauce in the foie gras

Clic clac de bœuf presque tartare et velouté liquide de patates 28€ 25.50€

Click snaps of beef almost Tartar and softened settles of potatoes

Mignon de veau en médaillon poêlé Montpensier (madère, citron, persil, asperge) 22€ 20€

Veal in fried medallion Montpensier (Madeira, lemon, parsley, asparagus)

Carré d'agneau cuit entier, 3 côtes et ratatouille niçoise aux gousses d'ails 25€ 22€

Square of whole cooked lamb, 3 ribs and ratatouille of Nice in cloves of garlic

POUR LES INCONDITIONNELS DES ABATS

Entrails lovers

***Foie gras de canard cuit en tradition, sa gelée au laurier (froid) 35€ 32€**

Foie gras cooked in tradition and served cold, and jelly of laurel

***Foie gras de canard poêlé troussé aux figues fraîches, xérès sauce 38€ 34€**

Foie gras cooked in a casserole with figs

***Gâteau de foies de volaille aux écrevisses Nantua à l'aneth 25€ 20€**

Poultry livers cake and crayfishes, Nantua in the dill

***Rognon de veau cuit entier en cocotte, au vin Jaune 24€ 22€**

Kidneys prepared with a yellow wine

***Escalope de ris de veau Jean sans Peur façon Roger du Mail 28€ 25€**

Slice of sweetbread cooked in a creamy sauce

Brochette de foie de veau au parfum provençal 25€ 22€

Spit of calf's liver in the Provençal flavor

BIEN SUR LES LEGUMES POUR VOTRE SANTE (choisir votre légume)

Of course, for your health, some vegetables

***Haricots verts au beurre fondu 2€**

Green beans cooked in casserole

***Crêpes vonassienne 2€**

Potatoes pancakes

***Tomate grillée à la provençale 2€**

Grilled tomatoes with herbs

***Gratin de courgettes à la crème 2€**

Zucchini gratin with cream

***Potage : 15 minutes d'attente 2€**

soup

***Autre légume disponible : nous consulter 2€**

Other vegetable : consult-us

***Fromage blanc à la crème fraîche 6€ 5€**

Soft cheese with fresh cream

***Assortiment de fromages affinés 10€ 8€**

Refined cheese

NB : les viandes proposées proviennent de la communauté européenne

Les prix sont nets

481 Grande Rue
01340 AITIGNAT
Tel : 04 74 30 92 24
Fax : 04 74 25 93 48

MENU ENFANT

13 euros 12 euros

***un plat chaud garni (viande ou poisson)**

a meat or a fish with vegetables

***un fromage ou un dessert**

a cheese or a dessert

***une boisson comprise**

a drink is included in the menu

Si menu avec une entrée : 15 euros

if menu with a first course

LE CLIN D'ŒIL DU LOGIS

30 euros 25 euros

***Au fil des saisons et en fonction du marché :**

Une entrée, un plat chaud garni, un fromage, un dessert

A first course, a main course, a cheese, a dessert

LE MENU DU TERROIR DANS LA TRADITION

36 euros 34 euros

***Grenouilles sautées aux fines herbes comme en Dombes**

Frogs cooked in carsserole with garlic and herbs

***Aile et cuisse de poulet de Bresse à la crème aux morilles**

Poulet de Bresse prepared in a creamy sauce and morels

***Fromage blanc à la crème fraîche**

ou assortiment de fromages affinés

a soft cheese or a refined chese

***Assiette gourmande**

Assortment of desserts

Les prix sont nets

*Dominique
Harcepoil*

481 Grande Rue
01340 ATTIGNAT
Tel : 04 74 30 92 24
Fax : 04 74 25 93 48

LE MENU EPICURIEN

2 plats : ~~40 euros~~ 38 euros (2 dishes)

3 plats : ~~50 euros~~ 47 euros (3 dishes)

Foie gras troussé, poêlé aux figues fraîches et xérés sauce

Foie gras cooked in a casserole with figs

Ou

or

Emincé d'églefin fumé et haddock au fromage de chèvre frais de Crangeat, vinaigrette d'origan

Sliver of fish and smoked haddock in the fresh goat's cheese, the vinaigrette of oregano

Risotto cuit au lait et grosses gambas poêlées au four

Cooked Risotto in the milk and the big gambas fried in the oven

Parmentier de cuisse de canard aux oignons confits à la graine de moutarde

Parmentier of thigh of duck in onions candied in the seed of mustard

Ou

or

Brochette en trilogie aux abats (foie, ris, rognons), et son infusion de romarin en émulsion

Spit in trilogy in giblets (liver, laughter, kidneys), and infusion of rosemary in emulsion

****Fromage blanc à la crème fraîche***

Ou

or

Assortiment de fromages affinés

Soft cheese or refined cheese

****Assiette gourmande***

Assortment of desserts

LE MENU DECOUVERTE

64 euros 60 euros

Une entrée, un 1^{er} plat chaud, un sorbet « amélioré », un 2^{ème} plat chaud, un fromage, un dessert

A first course, a first main course, a sorbet, a second main course, a cheese, a dessert

Les prix sont nets

Dominique Harrois

481 Grande P
01340 ATT GN
Tel : 04 74 30 93 41
Fax : 04 74 25 93 88

LES DESSERTS

- *La traditionnelle crème brûlée à la vanille* ~~12€~~ 10€
Cream burnt with a blowlamp
- *La salade de fruits frais minute et sorbet au choix* ~~14€~~ 12€
Fresh fruit salad and a sorbet
- *Œuf à la neige et pralines rouges, crème anglaise* ~~13€~~ 9€
Poached sweetened with egg
- *Marquise gourmande au chocolat, et caramel* ~~15€~~ 13€
Chocolate cake with caramel
- *Tarte aux abricots et son coulis* ~~10€~~ 8€
Tart in apricots and coulis
- *Un peu d'attente pour la Craquinette aux figues (tiède)* ~~18€~~ 16€
A crusty cake with red fruits
- *une pêche jaune entière flambée et glace vanille* ~~20€~~ 18€
Peach fit and ice cream
- *Soufflé glacé aux fruits rouges et son coulis* ~~22€~~ 20€
Red berries ice soufflé
- *Assiette gourmande (plusieurs desserts variés)* ~~25€~~ 22€
Assortment of desserts

Les prix sont nets

*Dominique
Harepoil*

481 Grande Rue
01340 ATTIGNAT
Tel : 04 74 30 92 24
Fax : 04 74 25 93 48