



MENU



IMPORTANT

POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE
ET LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL.

NOTRE ETABLISSEMENT FERME SES PORTES

LE MIDI :	15H	AU PLUS TARD
LE SOIR:	22H30	AU PLUS TARD

JOURS D OUVERTURE

Mercredi SOIR (du 15 avril au 30 Octobre)
Jeudi Au Dimanche MIDI & SOIR

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES

Carte Ticket RESTAURANT
Carte BANCAIRE
Espèce

NON ACCEPTES

CHEQUES
CHEQUES VACANCES



BOISSONS

APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	6.5 €
PUNCH (format piscine)	9 €
SANGRIA (format piscine)	9 €
PUNCH / SANGRIA POT 46 CL	16 €
SPRITZ APEROL	9 €

APERITIFS

RICARD	4 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET	
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO	
PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE	4.5 €
KIR "CASSIS, MURE, CHATAIGNE"	4 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €

BIERES

PRESSION BLONDE 25cl	3 €
PRESSION SAISON 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3.20 €
PINTE BLONDE 50cl	5.70 €
PINTE SAISON 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	5 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE OU DECA	2 €
CAFE OU DECA « ALLONGE »	2.20 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

« L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ
AVEC MODÉRATION »

EAUX

VITTEL ½ Litre	3 €
VITTEL Litre	4.50 €
SAN PELLEGRINO ½ Litre	3.50 €
SAN PELLEGRINO Litre	5 €

SIROPS

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PECHE	2 €
---	-----

ALCOOLS AU VERRE

RHUM BACCARDI, BAILEYS, GET 27, GET 31, WHISKY	
VODKA, GIN	7 €

CHIVAS, JACK DANIEL'S	8 €
-----------------------	-----

SOFTS

COCA COLA, COCA COLA ZERO, ICE TEA, JUS D'ABRICOT, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, ORANGINA, PERRIER, OASIS TROPICAL, LIMONADE	3.5 €
RED BULL	4 €

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LIMONCELLO, CALVADOS, MENTHE POIVREE, MARC DE BOURGOGNE JACOULOT.	8 €
--	-----

INFORMATION

TOUTE PERSONNE A TABLE (hors enfant jusqu'à 6 ans)
QUI NE CONSOMME AUCUN PLAT
(entrée ou plat chaud),
DEVRA REGLER
UN DROIT AU COUVERT DE 8 EUROS

PLANCHE APERO



Saucisson ENTIER

Cornichons et Pains

Troquet Chorizo OU Nature 9.90€



ENTREES

Œufs Pochés façon Meurette

LARDONS DE PORC FERMIER,
sauce MEURETTE, croutons,
oignons frits 18€

Grande Salade Fraîcheur

Salade, Oignons, Tomate,
Légumes de Saison, Olive noir,
Oeuf Poché 18€

Grande Salade des Gones

Salade, Oignons, Tomate,
Lardons de Porc Fermier, Croutons
Oeuf Poché 20€

Terrine de L'auberge "façon grand mère"

Condiments, petite salade 20€

FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD OUEST

Toast, Petite salade 24€



POISSONS

Grenouilles « 400g »

Persillées ou Crème 27€

Quenelle de Brochet (20 min)

Velouté de Crustacés 23€

Fabrication artisanale SAINT JEAN

01480 FRANS

VIANDES

PIECE DE BŒUF 400g

LABEL ROUGE CHAROLAIS TERROIR

33€



FILET DE POULET FERMIER DE L'AIN

Gratiné aux morilles

30€



SAUCES

POIVRE, ST MARCELIN,
MARCHAND DE VIN 2.50€

MORILLES 3.50€



FROMAGES

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
Crème OU Coulis 3€

Saint-Marcellin Entier

IGP Mère Richard 9€



DESSERTS

DESSERT DU MOMENT

6€

AFFOGATO

Glace vanille, expresso, Crème Fouettée 7€

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky 11€

COLONEL

2 Boules de Glace Citron + Vodka 9€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Tous nos plats chauds,
sont accompagnés de deux garnitures



(jusqu'à 10 ans)

**ASSIETTE DE PÂTES NATURE OU SAUCE TOMATE
OU**

**FILET DE POULET SNACKE POMMES RATTE,
GLACE, BONBON**

(HORS BOISSONS) 10.50 €

LYONNAIS 28€

ŒUFS POCHÉS FAÇON MEURETTE

**LARDONS DE PORC FERMIER, SAUCE MEURETTE,
CROUTONS, OIGNONS FRITS**

OU

FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)

&

QUENELLE DE BROCHET

« VELOUTÉ DE CRUSTACÉS »

FABRICATION ARTISANALE SAINT JEAN 01480 FRANS

&

**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME**

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD SUP 3€

OU

DESSERTS DU MOMENT

OU

AFFOGATO GLACE VANILLE, EXPRESSO, CRÈME FOUETTÉE

OU

« FAÇON IRISH COFFEE » AFFOGATO + WHISKY SUP 4€

OU

COLONEL 2 BOULES DE GLACE CITRON + VODKA SUP 4€

(GLACES ARTISANALES FABRIQUÉES EN FRANCE)



GRATIN 29€



RAVIOLES DU DAUPHINE “Façon tartiflette”
Lardons de Porc Fermier , Oignons de ROSCOFF, Crème 35%,
fromage de savoie, Petite Salade

&

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
avec ou sans crème

ou

Saint-Marcellin IGP Mère richard Sup 3€

ou

Desserts du Moment

ou

Affogato Glace vanille, expresso, Crème Fouettée

ou

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

MONT D'OR 32€

Mont d'or AOP 430g, Charcuterie,
Pommes de terre, Petite Salade

&

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
avec ou sans crème

ou

Saint-Marcellin IGP Mère richard Sup 3€

ou

Desserts du Moment

ou

Affogato Glace vanille, expresso, Crème Fouettée

ou

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

HIVER 33€

SELECTION



Saucisson cuit entier 300g "BUGISTE" sauce AU VIN
Pommes de terre.

ou

Aumonière de Gratin d'andouillette (porc fermier et fraise de veau),
Graine de moutarde, Pomme de terre.

&

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
avec ou sans crème

ou

Saint-Marcellin IGP Mère ricHard Sup 3€

ou

Desserts du Moment

ou

Affogato Glace vanille, expresso, Crème Fouettée

ou

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€
(Glaces artisanales fabriquées en France)

GRENOUILLES 35€

Salade Fraicheur

ou

foie gras de canard (sup 6.5€)

&

Grenouilles Persillées

ou

Grenouilles à la crème

&

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
avec ou sans crème

ou

Saint-Marcellin IGP Mère ricHard Sup 3€

ou

Desserts du Moment

ou

Affogato Glace vanille, expresso, Crème Fouettée

ou

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€
(Glaces artisanales fabriquées en France)

VIANDE 42.50€

**Une entrée au choix à la carte
(format menu) (hors foie gras)**

Ou

Foie Gras de canard (SUP 6.5€)



&

SELECTION LE SECHOIR DU BUGEY



PIECE DE BOEUF 400g
LABEL ROUGE CHAROLAIS TERROIR

Ou

FILET DE POULET FERMIER DE L'AIN

Gratiné aux morilles



SAUCES

POIVRE, ST MARCELIN
MARCHAND DE VIN
2.50€

MORILLES 3.50€

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard avec ou sans crème

ou

Saint-Marcellin IGP Mère ricHard Sup 3€

ou

Desserts du Moment

ou

Affogato Glace vanille, espresso, Crème Fouettée

ou

« façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€

(Glaces artisanales fabriquées en France)



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT

IMPORTANT

**POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE
ET LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL.**

NOTRE ETABLISSEMENT

FERME SES PORTES

LE MIDI : 15H AU PLUS TARD
LE SOIR: 22H30 AU PLUS TARD



FOURNISSEURS

- Poissonnerie GRAND GUILLAUME
- LE SECHOIR DU BUGY
- France Frais Rhône Alpes
- SYSCO FRANCE
- PRS DISTRIBUTION
- EPISAVEUR
- METRO France
- France BOISSONS
- DISPRODAL
- IFAC sécurité & hygiène