



**AUBERGE DU MAIL**

**RESTAURANT**



# MENU



**LES TOQUES  
FRANÇAISES**



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

## 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  
septembre)

Judi Au Dimanche MIDI & SOIR

### MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTEES

Carte RESTAURANT

Carte BANCAIRE

Espèce

### NON ACCEPTEES

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 BIERE 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 4 ans)  
QUI NE CONSOMME AUCUN PLAT  
(entrée ou plat chaud),  
DEVRA REGLER  
UN DROIT AU COUVERT DE 8 EUROS

ENTREES

Œufs Pochés façon Cocotte  
Lamelles de Bacon, Sauce Cocotte,  
Croutons, Oignons frits. 18€

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

Grande Salade AUBERGE  
Salade, Oignons, Tomate, Légumes frais  
de saison, Filet de poulet, 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 26€

Quenelle de Brochet (20 min)  
Velouté de Crustacés 23€

Fabrication artisanale SAINT JEAN  
01480 FRANS

Tous nos plats chauds,  
sont accompagnés de deux garnitures

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,  
ECHALOTTES 2.50€

MORILLES 3.50€

MOUTARDE

PETIT POT  
HEINZ

1.50€



FROMAGES

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard  
Crème OU Coulis 3€

Saint-Marcellin Entier  
IGP Mère Richard 9€



DESSERTS

DESSERT DU MOMENT 6€

2 Boules de glace  
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron 6€  
Crème Fouettée Sup 0.50€

AFFOGATO  
Glace vanille, espresso, Crème Fouettée 7€  
« façon Irish Coffee » Affogato + whisky 11€

COLONEL  
2 Boules de Glace Citron + Vodka 9€

(Glaces artisanales fabriquées en France)



## ENFANT

**(jusqu'à 10 ans)**

½ PIZZA TOMATE, JAMBON, FROMAGE

OU

STEACK HACHE GARNITURE,  
GLACE, BONBONS

**(HORS BOISSONS) 10.50 €**

## LYONNAIS 28€

ŒUFS POCHÉS FAÇON COCOTTE  
LAMELLES DE BACON, SAUCE COCOTTE,  
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

2 BOULES DE GLACE

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€

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 500GR  
COURGETTES, SAUCE TOMATE, 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  
2 BOULES DE GLACE  
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€

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)

## CAMEMBERT 30€

CAMEMBERT DE NORMANDIE ROTI  
MÈRE RICHARD, 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  
2 BOULES DE GLACE  
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€

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)

## **GRENOUILLE 35€**

**SALADE FRAÎCHEUR**

**OU**

**FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)**

**&**

**GRENOUILLES PERSILLÉES**

**&**

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

**OU**

**SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD SUP 3€**

**OU**

**DESSERTS DU MOMENT**

**OU**

**2 BOULES DE GLACE**

**VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€**

**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)**



## **BURGER**

**FROMAGE \* DOUBLE STEAK HACHÉ (300G),  
BACON, FROMAGE DE SAVOIE, OIGNONS.  
PETITE SALADE, POMMES RATTE 26€**

**FAÇON ROSINI \* DOUBLE STEAK HACHÉ (300G),  
BACON, OIGNONS, FOIE GRAS DE CANARD.  
PETITE SALADE, POMMES RATTE 29€**

**&**

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

**OU**

**SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD SUP 3€**

**OU**

**DESSERTS DU MOMENT**

**OU**

**2 BOULES DE GLACE**

**VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€**

**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

OU

PLANCHA "MIX GRILL"

TROIS SAUCISSES BASQUAISE/ASIATIQUE/MOUTARDE

PAVE DE PORC FERMIER MARINE

FILET DE POULET FERMIER MARINE



### SAUCES

MORILLES 3.50€

POIVRE, ST MARCELIN,  
ECHALOTTES 2.50€

### MOUTARDE

PETIT POT  
HEINZ

1.50€



&

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD  
AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD SUP 3€

OU

DESSERTS DU MOMENT

OU

2 BOULES DE GLACE

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON CRÈME FOUETTÉE SUP 0.50€

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).



**AUBERGE DU MAIL**

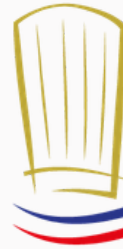
**RESTAURANT**

## **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**



**NOMINÉ  
LE 14 FEVRIER  
2026**

**LES TOQUES  
FRANÇAISES**



## **FOURNISSEURS**

- **POISSONNERIE GRAND GUILLAUME**
- **LE SECHOIR DU BUGEY**
- **FRANCE FRAIS RHÔNE ALPES**
- **SYSCO FRANCE**
- **PRS DISTRIBUTION**
- **EPISAVEUR**
- **METRO FRANCE**
- **FRANCE BOISSONS**
- **DISPRODAL**
- **IFAC SÉCURITÉ & HYGIENE**