



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: Jeudi - Vendredi - Samedi - Dimanche **MIDI & SOIR**

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES:

Carte RESTAURANT

Carte bancaire

Espèce

CHEQUES NON ACCEPTES & CHEQUES VACANCES NON ACCEPTES



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 €

EAUX

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

SIROPS

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	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, JACOULOT MENTHE POIVREE, MARC DE BOURGOGNE JACOULOT	8 €
--	-----

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, Consommez avec modération »

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**

CARTE

Entrées

Œufs Pochés façon meurette
Lamelle de Bacon, Sauce meurette,
Croutons, Oignons frit. 18€

Grande Salade Savoyarde
Salade, Toast de fromage à raclette
de Savoie IGP, Oignons, Tomate,
Bacon . 22€

Foie Gras de Canard
Toast, Petite salade 24€

Escargot de Bourgogne
crème persillée, croutons 22€

Poissons

Grenouilles « 400g »
Persillées 26€

Quenelle de Brochet
Coulis d'écrevisse sauvage 23€

Fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

Viandes

Piece de BŒUF **400g** 29€

Au choix:

Petit Pot Moutarde HEINZ 1.50€

Sauces

Poivre, Roquefort, Echalotes 2.50€

Fromage

Fromage Blanc Crème **OU** Coulis 3€

Desserts

Desserts du Moment 6€

Affogato

Glace vanille, espresso,
Crème Fouettée 7€

Affogato « 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 d'une garniture





*Filet de volaille à la crème, Garniture,
Glace, Bonbons*

(hors boissons) 10.50 €

(jusqu'à 10 ans)

Menu Lyonnais 28€

Œufs Pochés Façon Meurette

**Lamelle de Bacon, Sauce Meurette,
Croutons, Oignons frit**

Ou

Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

Quenelle de Brochet « Coulis d'écrevisses sauvage »

fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

Ou

Tête de Veau Sauce Graine de Moutarde 400g (sup 4€)

Assortiment de légumes

Fromage Blanc avec ou sans crème

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)

Bon Appétit



Menu Gratin 29€



RAVIOLE DU DAUPHINE 500gr
Courgette, sauce tomate, fromage de savoie
Petite Salade



&

Fromage Blanc avec ou **sans crème**

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)

Menu Mont D'or 30€

Mont D'or AOP 400gr
Charcuterie, Pomme de terre
Petite Salade

&

Fromage Blanc avec ou **sans crème**

ou

Desserts du Moment

ou

Fromage Blanc avec ou **sans crème**

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)

Bon Appétit

Grenouille 35 €



Salade Fraîcheur

Ou

Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

Grenouilles Persillées

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

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)

Bon Appétit

Viande 41 €

Une entrée au choix à la carte (format menu)

(hors foie gras)

Ou

Foie Gras de canard (SUP 6.5€)

&



Piece de Bœuf 400g

Ou

Au choix:

Petit Pot Moutarde HEINZ 1.50€

Sauces

Poivre, Roquefort, Echalotes 2.50€

Magret de Canard entier à la plancha

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

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)

Bon Appétit



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



**PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON**

M. Frédéric Pisk
"Auberge Du Mail"
Maître – Restaurateur



Attribué par arrêté ou décision de la préfecture pour une durée de quatre ans à compter du 30/05/2024.



FOURNISSEURS:

- Poissonnerie GRAND GUILLAUME
- SYSCO FRANCE
- PRS DISTRIBUTION
- EPISAVEUR
- METRO France
- France BOISSONS
- JACOULOT
- DISPRODAL