



JOURS D OUVERTURES:

DE OCTOBRE A AVRIL

Jeudi— Vendredi— **SOIR**
 Samedi **MIDI & SOIR**
 Dimanche **MIDI**

DE MAI A SEPTEMBRE

Lundi—Mercredi—jeudi—Vendredi **SOIR**
 Samedi **MIDI & SOIR**
 Dimanche **MIDI & SOIR**

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES:

Ticket et Chèques restaurant « **sauf samedi, Dimanche, Jours fériés** »

Carte bancaire

CHEQUES NON ACCEPTES



BOISSONS

APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	4 €
PUNCH (format piscine)	6 €
SANGRIA (format piscine)	6 €
PUNCH / SANGRIA POT 46 CL	13 €

APERITIFS

RICARD	4 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE	4.5 €
KIR CASSIS	4 €
COUPE CERDON	6 €
KIR ROYAL	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €
SPRITZ APEROL	8 €

BIERES

PRESSON BLONDE 25cl	3 €
PRESSON 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	1.80 €
CAFE OU DECA « ALLONGE »	2 €
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	6 €
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, SCHWEPPE AGRUM, SPRITE	3.50 €
RED BULL	4 €

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LEMONCELLO, CALVADOS	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



Entrées



Œufs Pochés façon cocotte 
*Lamelle de Bacon, Sauce cocotte,
Croutons, Oignons fritt.* 15€

Grande Salade Fraîcheur 
*Salade, Oignons, Mais, Tomate,
Oignons fritt* 15€

Grande Salade de Chevre chaud
Salade, Chèvre chaud, noix, 
Oignons, Tomate, . 17€

Grande Salade de l'auberge
Salade, Blancs de Volaille, 
**Œuf Poché, Parmesan, Oignons,
Tomate, .** 19€

Double Mozzarella
Dí Bufala Campana **AOP**
Salade, Tomates, Oignons 18€

Foie Gras de Canard 
Toast, Petite salade  21€

Poissons

Grenouilles « 400g » 
Persillées 22€

Quenelle de Brochet
Sauce Homardine  18€

fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

CARTE

Viandes



Piece de BŒUF 400g  29€

Magret de canard Entier  27€

*Cuisson basse température,
passé à la plancha.*



Au choix:

Petit Pot Moutarde HEINZ   1.50€

Sauces



Poivre, Rocquefort, Echalotes 2.50€



Burger

*Double Steak Haché Frais (250g), Bacon
Petit Crémeux de Normandie, Oignons.*

Petite Salade, Garniture 22€



Fromage

Fromage Blanc Crème OU Coulis 3€

Desserts

Desserts du Moment  5€

Coupe de Glace AUBERGE

Coupe de glace composée 7€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

**POUR TOUTE COMMANDE D'UN PLAT CHAUD SANS ENTREE,
PREVOIR UN TEMPS DE PREPARATION ET CUISSON DE MINIMUM 20 Min**

Lyonnais 25€

Œufs Pochés Façon Cocotte
Lamelle de Bacon, Sauce Cocotte,
Croutons, Oignons frit

Ou

Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

Quenelle de Brochet Sauce homardine
fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqué en France)



Coté Tartare



*Saumon ET Truite « FRAIS * »*
Petite Salade Fraicheur, Garnitures



20€

*Boeuf « FRAIS * » 250g*
Petite Salade Fraicheur, Garnitures



22€

** Disponibilité selon arrivage*

Bon Appétit



Menu

ITALIEN 27€

LASAGNE « Façon Calabraise » 450g 
Viande de Bœuf fraîche, Œuf.

Petite Salade Fraicheur

Oignons, Maïs, Tomate, Oignons frit

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix 

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqué en France)

FROMAGER 27€

BOITE A FROMAGE FONDUE DES VOSGES 250g

Petite Salade, Brochette de Bacon et Pommes de terre 

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix 

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqué en France)

Bon Appétit 



Menu

Grenouilles 33 €



Salade Fraîcheur



Ou



Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

Grenouilles Persillées « 350grs »



&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix



Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqué en France)

Bon Appétit



Menu

Viande 39 €



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



Magret de canard Entier

Cuisson basse température, passé à la plancha.

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqué en France)

Bon Appétit



Steak Haché Frais

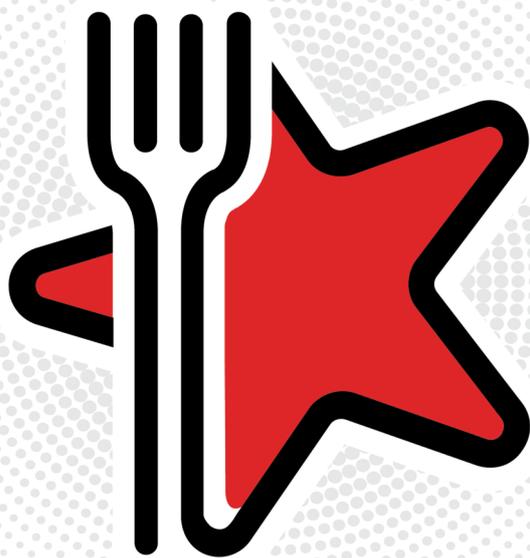


Garniture, Glace, Bonbons

(hors boissons) 8.50 €

(jusqu'à 10 ans)

RESTAURANT GURU 2023



Auberge du Mail
MEILLEUR RESTAURANT
dans Chazey-sur-Ain



restaurantguru.com

*Congrats to
the Auberge du Mail team!*
A. Priest

Andrew Priest, Directeur exécutif



FOURNISSEURS:

- Poissonnerie GRAND GUILLAUME
- SISCO FRANCE
- PRS DISTRIBUTION
- EPISAVEUR
- METRO FRANCE