

La Carte. 



Les Sans Alcool

Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Jus de fruit (25cl)	4,50€
(Orange, ananas, abricot, raisin, tomate, pamplemousse)	
Bitter San Pellegrino (25cl)	4,80€
Ice Tea (25cl)	4,80€
Schweppes (33cl)	5€
Limonade (25cl)	4,50€
Diabolo (26cl)	5€

Les Apéritifs

Kir Montagnieu (12cl)	11,50€
(framboise, mûre, fraise des bois, griotte, pêche, cassis, violette, Myrtille)	
Kir Aligoté (12cl)	7€
(Bourgogne Aligoté et crème de Cassis)	
Kir Champagne (10cl)	13€
Martini rouge ou blanc (10cl)	8,50€
Campari, Porto rouge, blanc (10cl)	8,50€
Anisé (4cl)	7,50€
Suze (4cl)	7,50€

Les Vins blancs au Verre

Chardonnay du Bugey , Le caveau Bugiste	16cl	75 cl
Léger et fruité issu de jeunes vignes	7,50€	25€
Mâcon Village – Maconnais, La Cave d'Azé	7,50€	29€
Rafraîchissant, arômes d'agrumes et fleurs blanches		
Sauternes - Bordeaux, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle	9€	
Liquoreux et suave (10cl)		
Viognier , Le Caveau Bugiste	8€	30€
Arômes d'agrumes et fruits confits		
Côte du Jura Savagnin	8€	38€
Vin sec de longue garde (10cl)		
Bourgogne, Rully, René Bourgeon , Chardonnay	7,80€	38€
Vin sec		

Les Vins rouges au Verre

Gamay du Bugey , Le caveau Bugiste, Gamay	7€	18€	23€
Léger et fruité issu de jeunes vignes			
Côte du Rhône –	7€		
Maison Pernet, Grenache noir, Syrah et mourvèdre			
Vin corsé			
Bordeaux , Château Lamothe,	7,50€		
Côtes de Bourg, Merlot, Cabernet Sauvignon			
Bouche ample, aux tanins bien mesurés			
Bourgogne , Givry, René Bourgeon Pinot noir	7,80€	38€	
Nez intense, note de cassis et violette			

Les Pichets

	25cl	50cl
Rouge Côte du Rhône	9,50€	19€
Blanc Chardonnay du Bugey	9,50€	19€

Les Bières (33cl)

Kronembourg	6,80€
Hoegarden	7€
Pelfort Brune	7€
Carlsberg	7€
Pression Leffe (25cl)	5€ (50cl) 9,80€
Monaco 6€ Picon Bière	6€

Les Bulles

Montagnieu du Bugey ,	14 cl	75 cl
Maison Pierre Guigard,	10€	31€
Champagne Veuve Pelletier ,	12€	63€
Champagne Laurent Perrier Brut		78€
Champagne Mumm rosé		87€

Les Vins rosés au Verre

Bugey, Symphonie	14 cl	75 cl
le caveau Bugiste		
Gamay, Pinot gris, Pinot noir	7€	31€
Élégant, fruité notes de fruits rouges et agrumes		

Les Whiskies 5cl

USA	
Four Roses	11€
Jack Daniels	13€
ECOSSE	
Glenfidish	11€
JB	10€
Chivas	12€
Clan Campbell	10€

Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50cl	1L
-Still Water		
Evian	4,5€	6€
Vittel (0,25cl)	3€	
Eaux Gazeuses		
- Sparkling Water		
Chateldon (75cl)	7€	
Badoit	5,50€	8€
San Pellegrino	5,50€	8€
Perrier (33cl)	4,50€	

Les Digestifs

Cognac Remy Martin	15€		
Marc du Bugey	13€	Génépi	14€
Calvados	14€	Mirabelle	12€
Poire Williamine	16€	MarcEgrappé	12€
Poire William	14€	Mandarine Napoléon	14€
Get 27, Get 31	12€	Armagnac 10 ans	14€
Chartreuse verte	13€	Cognac VSOP Camus	13€
Limoncello	11€		

Les entrées

Salade d'Automne (version plat 17€)

Salade, haricots verts, noix, magret de canard, figues séchées

Duck breast salad, with hazelnuts, green beans

Saumon gravelax, crème de petits pois, citron vert

Sauce Tigre qui pleure(coriandre, échalotes, citronnelle, sauce soja)

Gravlax Salmon with Pea Cream and Lime, "Crying Tiger" Sauce
(Coriander, Shallots, Lemongrass, Soy Sauce and ginger)

Foie gras de canard et chutney de fruits de saison

Foie gras, grilled toast, fruits season chutney

Gâteau de foie de Volaille sauce homardine

Liver parfait with crayfish sauce

Oeufs façon Meurette

Meurette styl eggs with bacon, red wine sauce , red oignons

And mushrooms

Les poissons

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati

Dumping Pike with crayfish sauce

Les grenouilles fraîches , au beurre, persillade pommes grenailles (200g)

Fresh frogs legs cooked in butter and parsley

Risotto carnaroli aux écrevisses

Crayfish risotto

Poisson du Marché , légumes et riz Basmati

Fish of the day

Les viandes

-origine France-

Filet de Bœuf grillé

Beef grilled filet

Filet de Bœuf à la crème et morilles

Beef filet cook in cream with morels

Carpaccio de Boeuf, salade mélangée et câpres,

Beef Carpaccio with fresh and salad

Burger Signature confit de Canard, salade mélangée,

Magert de Canard Séché et pommes grenailles

Nos incontournables volailles de Bresse

ORIGINE FRANCE- provenance uniquement de Bresse

Poulet de Bresse - maison Miéral(AOP)-



- rôti dans son jus et pommes grenailles 27€

roasted chicken Bresse (AOP), roasted potatoes)

à la crème et Morilles , riz Basmati 40€

(supplément sauce au savagnin 4€)

roasted chicken Bresse (AOP), basmati rice and morels

*Tableaux des plats contenant des allergènes disponible à l' accueil

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les fromages

La sélection de fromages

(assorted plate of cheese)

Fromage Blanc à la crème

ou au coulis de framboise

Cottage cheese of the region

Les desserts

Glaces et sorbets (2 parfums)

Assorted ice cream or sorbet

Vanille, Café, Chocolat, Caramel

Passion, Cassis,3 Agrumes

L' Œuf à la neige,

Ile flotante custard with vanilla and bourbon caramel

Panacotta passion

Desserts de saison

(Espresso 3€ , Café crème 3,20€,Thé - Infusion 4 €)

Menu Grenouilles

Une entrée aux choix à la carte

Les grenouilles fraîches (180g)

au beurre et à la persillade

Pommes grenailles

Assiette de fromages

ou

Dessert à la carte

(hors champagne gourmand)

52€ ttc -

Les Vins Blancs

		
Alsace , Riesling Riesling Une jolie palette fruitée	75 Cl	37,5 Cl
Loire, Sancerre , Les demoiselles Sauvignon Vin sec, aux effluves fruitées	41€	
Bourgogne, Mâcon village Chardonnay Sec aux arômes de fruits blancs	29€	15€
Bourgogne, Saint-Véran Chardonnay, Mâconnais Équilibré, notes de fruits blancs	34€	21€
Bourgogne ,Chablis Chardonnay, Agrumes, frais et minéral	42€	
Bourgogne ,Pouilly Fuissé Chardonnay, Mâconnais Une jolie note de pêche blanche	47€	25€

Les Vins Rosés

Côtes de Provence Estandon, Cinsault, grenache et Syrah Parfum de fruits blancs, vin rond	31€	18€
Côtes de Provence Minuty, Grenache , Tibouren Frais et gourmand,,	36€	22€ 50Cl)

Les Vins Rouges

Bugey, Manicle, cuvée des Rocailles Le Caveau Bugiste  Pinot noir Bel équilibre d un vin un peu corsé et fruité	39€	26€
Beaujolais, Juliennas, André Vionnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	25€	
Beaujolais, Morgon, André Vonnier Gamay Suave avec une belle palette aromatique	27€	17€
Beaujolais, Saint Amour, A. Vonnier Gamay Minéral , agrumes confit et rond	25€	18€
Beaujolais, Fleurie , Anita Khunel Gamay Arôme floraux et épices	28€	
Beaujolais, Moulin à Vent, A. Vonnier Gamay Note épicée, un gamay gorgé de fruits rouges	25€	16€
Beaujolais, Brouilly, André Vonnier Gamay Rond , bouquet floral et acidulé	25€	16€
Côte du Rhône, Crozes Hermitage Syrah, Note de fruits rouges et épices	33€	26€
Côte du Rhône, Saint-Joseph, Cabernet, Syrah , Bel équilibre et fruité	37€	27€
Côte du Rhône, Gigondas Grenache Note épicée gourmande	34€	26€

		
Bourgogne, Meursault Chardonnay Côte de Beaune Minéral , agrumes confit et rond	75 Cl	37,5 Cl
Bourgogne, Puligny Montrachet Chardonnay Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	85€	
Bugey, Le Caveau Bugiste Chardonnay du Bugey Vif et équilibré, rond et parfumé	25€	
Bugey, Seyssel , Maison Mollex Altesse Intensité aromatique aux notes florales	28€	22€
Bugey, Manicle Blanc  Medaille d'or 2024 –Meilleur chardonnay du monde Cuvée des Eboulis Chardonnay Un bel équilibre, rond et fruité	39€	26€
Jura, Vin jaune – Savagnin Vin sec , de longue garde aux notes uniques		61€
Côte de Rhône, Tavel Les Mesillons, Grenache, Syrah et Cinsault Rond, et fruité	32€	20€
Bourgogne , Mercurey 1^{er} cru Domaine Picard Pinot noir Rond et fruité Côte Chalonnaise		43€
Bourgogne , Savigny-les Beaunes Village Maison Bouchard Père et fils 2020 Pinot noir fruité, organique Côte de Beaune	45€	
Bourgogne , Beaune 1^{er} Cru , Clos des Avaux Pinot noir Côte de Beaune Rond et long en bouche saveur de fruits confits	70€	
Bourgogne , Nuits Saint-Georges, 1^{er} cru Machard de Gramond Pinot noir Sec et fruité, organique- Côte de Nuit	72€	
Bourgogne , Aloxe-Corton, 1^{er} cru Dubreuil Fontaine Pinot noir Sec et fruité, organique Hte Côte de Beaune	69€	
Bourgogne , Volnay 1^{er} cru Dubreuil Fontaine Pinot noir Très sec avec des notes terreuses Côte de Beaune	75€	
Bourgogne , Pommard, 1^{er} cru Sec et fruité, organique Côte de Beaune Maison Bouchard Père et fils 2015	70€	
Bordeaux Lagarde Montarlier Saint Emilion -Merlot et Syrah Rond et fruité	39€	26€
Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Phillippe de Rothschild Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc Bouche suave aux tanins rond et franc	45€	30€
Bordeaux, Les hauts de Smith, Pessac Léognan Merlot et Cabernet Sauvignon Vin gourmand et suave, de longue garde	70€	
Bordeaux, Rauzan Ségla, 2004 Margaux Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Puissant et racé – Grand cru classé de Bordeaux	95€	

Bon appétit!



Les plats et boissons sélectionnés par la charte « Saveurs de L' Ain »

Horaires d'Ouvertures :

Pour le bar à partir de 9h00 – pour le déjeuner de 12H00 à 14h00 – pour le dîner de 19H00 à 21H30

Merci a nos fournisseurs:



Code wifi:CHALETDEBROU

Restaurant Au Chalet de Brou - 168, boulevard de Brou – 01000 BOURG-EN-BRESSE TEL: 04.74.22.26.28 Site internet: auchaletdebrou.com



La Bouteille : 22€

Le Verre : 5 €



La Bouteille : 22€

Le Verre : 5 €

Menu Grenouilles

Une entrée aux choix à la carte

Les grenouilles fraîches
(180g)
au beurre et à la
persillade
Pommes grenailles

Assiette de fromages

ou

Dessert à la carte
(hors champagne
gourmand)

52€ ttc -



Bon appétit!