



# LA SORELLE

## À la carte

### ENTRÉES

- Salade de tomates anciennes aux aromates, vinaigrette miel et agrumes 14€
- Terrine de la Sorelle, poulet et ail confits, pickles de légumes 13€
- Tataki de bœuf marinade soja, sésame et citron vert 16€
- Méli-mélo melon et pastèque, mozzarella burrata et condiments 15€

Entrées disponibles en version XL avec frites & salade +6€  
Bol de salade verte +4€

### FROMAGES & DESSERTS

- Ganache montée au chocolat noir et mascarpone, crumble chocolat 8€
- Vacherin vanille fraise maison 8€
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille 8€
- Salade de fruits rouges, coulis basilic et chantilly 8€
- Café ou thé gourmand 9€
- Demi Saint-Marcellin ou faisselle crème épaisse 6€
- Glaces et sorbets artisanaux 3 boules 8€
- Supplément chantilly, coulis, ou caramel +1€

### PLATS

- Suggestion du jour\* 20€ ●
- Pêche du jour et garniture du moment\* 24€
- Pièce du boucher, sauce au poivre et frites fraîches maison\* 24€
- Grenouilles (250g) persillées comme en Dombes, gratin dauphinois 35€ ●
- Filet de bœuf Français, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes Vonnassiennes 34€ ●
- Bréchets de poulets persillées comme en Dombes, gratin dauphinois 20€ ●
- Assiette fraîcheur: 23€
  - Tomates, mozzarella, jambon cru, melon
  - Viande au choix : Poulet rôti ou mini tartare de bœuf\*\*
  - Accompagnement: Salade verte et frites fraîches maison
  - Tartare de bœuf, condiments, salade verte et frites fraîches maison\*\* 22€
  - Tête de veau tous les vendredis 20€
  - Pâtes du jour\* 15€

\* Merci de consulter l'ardoise

\*\*Tartare de bœuf non préparé

● Bol de frites  
Bol de salade

+6€  
+4€





# LA SORELLE

## Menus



### MENU DE LA SORELLE

37€

Salade de tomates anciennes aux aromates, vinaigrette miel et agrumes

Ou

Terrine de la Sorelle, poulet et ail confits, pickles de légumes



Pêche du Jour, garniture du moment\*

Ou

Pièce du boucher, sauce au poivre et frites fraîches maison\*



Dessert à la carte

### MENU GOURMAND

48€

Tataki de bœuf marinade soja, sésame et citron vert

Ou

Méli-mélo melon et pastèque, mozzarella burrata et condiments



Filet de bœuf Français, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes

Vonnassiennes

Ou

Grenouilles (200g) persillées comme en Dombes, gratin dauphinois

Ou

Pêche du jour, garniture du moment\*



Dessert à la carte



### FORMULE DU MIDI

20€

Pâtes du jour\*



Café gourmand

### MENU DES PETITS

14€

### MENU DU MARCHÉ

30€

Suggestion du jour\*



Dessert à la carte



1 verre de vin



Café

### SUPPLÉMENTS MENUS

Fromage & Dessert +4€

Café gourmand +1.5€

\* Merci de consulter l'ardoise



Le label « Saveur de l'Ain » vise à privilégier l'approvisionnement auprès de producteurs locaux sélectionnés et le savoir-faire maison.

Chers clients, nous travaillons principalement avec des produits frais. Notre carte peut donc subir des modifications.

Certains produits contiennent des allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer.

Une liste est affichée dans la salle "Brasserie", et notre chef est à votre disposition pour toute précision.

Prix nets, service compris

