

# LA SORELLE

## Menus

### MENU DE LA SORELLE

37€

Lard fumé croustillant, confit d'échalotes  
et jus corsé

Ou

Œuf mollet "Crispy" mousse de  
bettraves



Pêche du Jour et garniture du moment\*

Ou

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



Dessert à la carte

### MENU GOURMAND

48€

Ravioles farcies aux champignons et  
crème au bleu de Bresse

Ou

Fricassé d'escargots à la crème et persillade



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 et garniture du moment\*



Dessert à la carte



### MENU DES PETITS

14€

1 verre de sirop



Filet de volaille et frites

Ou

Pavé de bœuf et frites



2 boules de glaces au choix  
(vanille, fraise ou chocolat)

(Jusqu'à 12 ans)

### FORMULE DU MIDI

20€

Pâtes du jour\*



Café gourmand

### SUPPLÉMENTS MENUS

Fromage et Dessert +4€

Café gourmand +1.5€

### MENU DU MARCHÉ

30€

Suggestion du jour\*



Mousse au chocolat

Ou

Pommes confites, crumble  
et chantilly



1 verre de soft ou vin



Café

\* 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.



# LA SORELLE

## À la carte

### ENTRÉES

Lard fumé croustillant, confit d'échalotes et jus corsé	13€
Œuf mollet "Crispy", mousse de bettraves	14€
Ravioles farcies aux champignons et crème au bleu de Bresse	15€
Fricassée d'escargots à la crème et persillade	16€

Entrées disponibles en version XL avec frites & salade +6€

### FROMAGES & DESSERTS

Saint-Marcellin ou faisselle et crème épaisse	5€ ●
Mousse au chocolat	6€
Pommes confites, crumble et chantilly	7€
Tartelette noisettes et amandes	8€
Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille	8€
Glaces et sorbets artisanaux 3 boules	7.5€
Supplément chantilly, coulis, ou caramel	+1€
Café ou thé gourmand	9,5€
Champagne gourmand	14,5€

### PLATS

Suggestion du jour*	20€
Pêche du jour et garniture du moment*	24€
Pièce du boucher sauce au poivre et frites fraîches maison*	24€

Filet de bœuf "français" sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes Vonnassiennes 34€ ●

Grenouilles (250g) persillées "comme en Dombes" et gratin dauphinois 35€ ●

Pâtes du jour*	15€
Bol de Frites	+6€
Bol de salade	+4€

\* Merci de consulter l'ardoise

