

Certains plats demandent un temps de préparation, merci de votre compréhension pour l'attente.  
Nos suggestions ardoise ne peuvent être insérées dans le menu.

## Nos entrées et salades

Gâteau de foies de volaille, sauce écrevisses.....	9,80 €
Goujonnettes de carpe de la Dombes, sauce à la moutarde.....	13,00 €
Poêlée de gambas au pastis.....	15,00 €
<b>La salade du Commerce</b> Tomates confites, lardons, croûtons, magret fumé maison, œuf poché.....	12,90 €
Salade de picodons panés et lard fermier grillé.....	14,00 €
<b>Salade gourmande de volaille</b> Tomates confites, gésiers, magret fumé, billes de foie gras, croûtons.....	15,50 €
Eventail de melon et pastèque, "Pan con tomate" et jambon cru.....	12,90 €
L'assiette de salade verte et tomates confites.....	6,00 €

## Nos poissons

<b>Cuisses de grenouilles fraîches à la persillade</b>	
200 g.....	19,90 €
300 g.....	22,90 €
Filet de carpe de la Dombes pané aux graines, concassé froid de tomates au basilic.....	17,90 €
Dorade juste grillée aux herbes.....	17,00 €

## Nos viandes

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel Pièce 200-250 g.....	22,50 €
Faux-filet grillé, beurre maître d'hôtel Pièce 200-250 g.....	19,50 €
Supplément sauce Roquefort ou poivre vert.....	2,80 €
Supplément sauce aux morilles.....	4,90 €
<b>Steack tartare pur bœuf coupé au couteau assaisonné par vos soins, pommes frites</b>	
180 g.....	17,50 €
360 g.....	21,50 €
Poulet fermier à la crème et aux champignons.....	17,00 €
Véritable poulet de Bresse à la crème et aux morilles.....	23,20 €
Gratinée d'andouillette de chez JP Dheyriat à la moutarde.....	17,70 €
Rognons de veau au madère et crème persillée.....	19,00 €

## Nos fromages

Le fromage blanc à la crème.....	3,90 €
Assiette de fromages affinés.....	6,80 €

## Nos desserts

Crème brûlée à la vanille et noix de pécan.....	8,20 €
Coulant au chocolat et crème glacée à la vanille.....	8,20 €
Tiramisu à la framboise.....	8,20 €
Vacherin à la mangue et noix de coco.....	8,20 €
Mœlleux aux amandes et pêches rôties à la cannelle.....	8,20 €
Palette de crèmes glacées ou sorbets.....	6,70 €



*Laissez vous tenter par nos plaisirs du jour sur ardoise.*

## Menu Terroir 30,00 €

Gâteau de foies de volaille, sauce écrevisses	ou
Goujonnettes de carpe de la Dombes, sauce à la moutarde	ou
La salade du Commerce	/// /// ///
Cuisses de grenouilles fraîches à la persillade (250 g)	
Supplément de 5,50 € sur le prix du menu	ou
Filet de carpe de la Dombes pané aux graines, concassé froid de tomates au basilic	ou
Poulet fermier à la crème et aux champignons	/// /// ///
Assiette de fromages affinés ou Fromage blanc à la crème	/// /// ///
Dessert au choix sur notre carte des desserts	

## Menu enfant 10,00 €

Salade composée ou Jambon blanc	/// /// ///
Poisson du jour ou poulet	
Pommes frites ou légumes	/// /// ///
Glace	

## Menu du jour 12,50 €

Tous les midis sauf samedi et dimanche midi et jours fériés

## Formule express 10,00 €

Plat du jour, poisson ou viande // Café  
Tous les midis sauf samedi et dimanche midi et jours fériés

## NOS VINS

### Apéritifs

La coupe Maison : Blanc de blancs et crème de cassis, mûre ou pêche.....	3,50 €
Kir, Martini, Porto ou Suze.....	3,00 €
Kir Royal.....	7,50 €
Bière pression St Thomas (bière d'abbaye).....	3,50 €
Les anisés : Pastis, Ricard.....	3,00 €
Apéritif cocktail Spritz.....	5,50 €

### Sans alcool

Les Sodas : Coca Cola, Orangina ou Schweppes, etc.....	3,00 €
Les Jus de Fruits : Abricot, ananas, pomme, orange, pamplemousse, ace, tomate, etc.....	3,00 €
Les Eaux Minérales : la bouteille de 1 litre.....	4,50 €
Vittel, Badoit et San Pellegrino les 50 cl.....	3,50 €

### Nos Vins

<b>LES VINS ROSÉS :</b>	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côtes de Provence Domaine Ermitage Saint Pons.....	19,50 €	10,50 €	
Voile rosé Méditerranée IGP.....	18,00 €		
Tavel Domaine St Féréol.....	25,00 €		14,50 €
Collioure "Cuvée de la Salette".....	26,00 €		

### LE BUGEY : Caveau Bugiste

Manicle Rouge.....	30,50 €		
Manicle Blanc.....	30,50 €		
Pinot noir Rouge.....	18,00 €		9,50 €
Bugey Blanc Tradition.....	18,00 €		9,50 €

### LA VALLÉE DU RHÔNE :

Crozes Hermitage Chapoutier.....	24,00 €		13,50 €
Côtes du Rhône Chapoutier.....	21,00 €		11,50 €
Côte Rôtie Guigal.....	76,00 €		
Côtes du Rhône Guigal.....	22,00 €		
Vacqueyras Beaumirail.....	23,00 €		
Gigondas Cave de Gigondas.....	31,00 €		15,50 €
Saint Joseph La Favière.....	35,50 €		

### LA BOURGOGNE :

Mercurey Château Santenay.....	32,00 €		
Givry Haut Colombier.....	32,00 €		
Duc de Belmont Jean Loron.....	21,00 €		

### LE BEAUJOLAIS :

Brouilly Bénédicte Aublanc Besson.....	18,50 €		
Brouilly Fût de chêne Bénédicte Aublanc Besson.....	22,50 €		
Moulin à Vent Pascal Suisse.....	19,00 €		14,50 €
Saint-Amour Pascal Suisse.....	19,00 €		14,50 €
Fleurie Pascal Suisse.....	19,50 €		14,50 €

### LE MÂCONNAIS :

Pouilly Fuissé Domaine des Sansonnets.....	42,00 €		22,50 €
Viré-Clessé Cave de la Vigne Blanche.....	20,00 €		10,50 €
Mâcon Lugny Les Charmes.....	17,50 €		10,50 €
Saint Véran Les Ombrelles.....	24,00 €		14,50 €

### LES VINS DU LANGUEDOC ROUGES :

Les Creisses Vin de Pays d'Oc.....	23,00 €		
Pic Saint Loup Les 3 poules.....	22,00 €		

### LES CÔTES DE THONGUE :

Côtes de Thongue (rouge) Domaine de l'Arjolle.....	18,00 €		
--	---------	--	--

### LE VIN DES CÔTES DE GASCogne :

Uby mœlleux Gros Manseng.....	18,00 €		
Uby sec Domaine Uby.....	18,00 €		

### LE CHAMPAGNE :

Besserat de Bellefon.....	61,00 €		
Paul Romain.....	46,00 €		
Blanc de Blancs : la bouteille.....	21,00 €		

### LES VINS EN CARAFE

	le pot de 46 cl	25 cl
Vin Blanc.....	7,50 €	5,50 €
Vin Rouge.....	7,50 €	5,50 €
Mâcon Blanc.....	9,50 €	7,00 €
Côtes du Rhône.....	9,50 €	7,00 €
Côtes du Rhône Rosé.....	9,50 €	7,00 €