

Notre cuisine est faite maison en collaboration avec les producteurs locaux qui ont une démarche écoresponsable et qui nous fournissent le meilleur de leur production.

Pour vous, nous veillons à travailler des produits de saison d'une grande fraîcheur.

Merci entre autre à:

Les Jardins de Corneyzin à St-Prim : Les légumes

La maison Bogiraud à St Maurice l'Exil : Les fruits à pépins

Le Val qui Rit à St Prim : Les fruits à noyaux

La Coccinelle à Ville sous Anjou : Les fruits rouges

Pisciculture Murgat

La Marée « Homards Acadiens »

Le Chapon Bressan : Les volailles

Maurice Trolliet MOF : Les viandes

Champign'honnête pour les champignons

Etablissements Gineys pour l'épicerie

« Le Gaec des Lauriers » pour les fromages de vaches

« Le Gaec du Mont » pour les fromages de chèvres

Pain, glaces et sorbets « Domaine de Clairefontaine »

Chocolat Valrhona

Tous nos amis Vignerons qui nous font partager leur passion du vin...

La Maison Colombier pour son eau de vie de Poire

Chartreuse diffusion pour notre liqueur préférée

Les jus de fruits artisanaux de la Maison Bissardon

Les cafés, thés et infusions Richard

Et un grand merci à nos équipes de cuisine et de salle qui mettent leur enthousiasme à votre service!

le Cottage de Clairefontaine

616 chemin du Marais

38121 Chonas l'Amballan

Tél 04.74.58.83.28

contact@cottage38.fr



Le Cottage

LES APÉRITIFS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	6.50
Kir vin blanc (12cl)	4.50
Kir Royal (12 cl)	9.50
Aperol Spritz (12 cl)	9.00
La Coupe de Champagne - Besserat de Bellefon (12 cl)	9.50
Martini, Suze, Campari (4 cl)	4.70
Porto Rouge (7 cl)	4.70
Pastis, 51 Rosé, Ricard (4 cl)	4.70
Bière pression Heineken (25 cl)	3.70
Bière bouteille Grimbergen (33 cl)	4.70
Bière bouteille Pelforth (33 cl)	4.70
Gin ou vodka (4 cl)	5.50
Whiskey Jack Daniels (4 cl)	7.20
Whisky Ballantines(4 cl)	5.20
Whisky Aberlour 10 ans (4 cl)	7.20
Whisky Bruichladdich (4 cl)	9.70
Whisky Glenlivet Founder's réserve (4cl)	10.20
Whisky Lagavulin 16 ans (4 cl)	11.00

LES JUS DE FRUITS - SODAS

Cocktail de jus de fruits (25 cl)	5.50
Jus de Fruits Bissardon (25 cl) orange, ananas, pamplemousse, fraise	5.20
Jus de Fruits Bissardon (25 cl) abricot, pomme, tomate	4.60
Sirop menthe, grenadine, citron, fraise ou pêche (25 cl)	2.20
Citron (10 cl) ou Orange pressés (20 cl)	5.80
Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)	4.20
Orangina, Schweppes (25 cl)	4.20
Nestea (20 cl)	4.20
Perrier (33 cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.20
Diabolo (25 cl)	3.50

LES EAUX :

	50 cl	75 cl
Eau « FRESH» (plate ou gazeuse)	3.50	4.50

Eau fraîche et pure de grande qualité sur filtrée . La mise en bouteille sur place favorise l'éco-citoyenneté en diminuant les emballages et le transport.

LA CARTE

GRIGNOTAGE

Charcuteries (rosette, jambon blanc truffé, jambon speck, terrine de pintade maison)	16€
Terrine d'escargots de Primarette aux herbes, toasts	6€

LES ENTRÉES

Foie gras de canard du Sud Ouest Maison, Chutney de figues et Jeunes salades	17€
Cannelloni de homard, tagliatelles de légumes et émulsion de crustacés	18€
Salade Chonarine (Mesclun de salade, avocat grillé, rubans de légumes et œuf poché)	12€
Escargots de pays de Mr Collion au beurre persillé	Les 6 9€ Les 12 16€

PASTA

Tortellinis fabrication maison, aux champignons, pousses d'épinards et parmesan	19€
---	-----

POISSONS

Belle sole meunière, légumes de Mr Chardon	29€
Filet de bar poché aux algues, rattes et champignons, beurre blanc Avruga	26€

VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

Tournedos de bœuf Charolais au poivre vert, millefeuille de pomme de terre et champignons des bois	28€
Tourte de chasse (lièvre, chevreuil, sanglier, faisan), légumes racines, sauce poivrade	25€
Suprême de volaille fermière aux morilles , gratin dauphinois	21€
Le Burger "Cottage" , frites et pain maison (veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, tomates, et crème de Rigotte de Condrieu)	19€
Cœur de ris de veau à la crème, épinards et champignons des bois	29€
Plat du Jour (le midi du Lundi au vendredi hors jours fériés)	13€

LES FROMAGES DE PAYS

L'assiette de fromages frais et affinés des fermes voisines	6€
La faisselle fermière au coulis de fruits rouges ou crème	4€

LES GOURMANDISES 100 % MAISON

Tartelette aux deux chocolats Valrhona et noisettes	8€
Baba maison au rhum, chantilly vanillée	9€
Pain perdu caramélisé, compote de pommes Gala de St Prim	8€
Café gourmand (café et trois bouchées sucrées)	8€
Crêpes Suzette revisitées(à commander en début de repas)	9€
Poire « Belle Hélène », glace vanille	8€
Dessert du Jour (le midi du Lundi au vendredi hors jours fériés)	5€

Nos menus

- L'EXPRESS - 18€

(Déjeuner uniquement, hors week-end et jours fériés)

Plat du jour + Dessert du jour

LES FONTANETTES ENTRÉE-PLAT-DESSERT 30 €

ENTRÉES (à la carte 8€)

Velouté de champignons , toast de foies blonds de volailles
Ou
Effiloché de cabillaud au Saté, consommé de crustacés en gelée au citron vert

PLATS (à la carte 17€)

Dos de merlu de l'Atlantique, racines de Saint-Prim, jus terre et mer
Ou
Civet de cerf à la Syrah, petits légumes et purée de pommes de terre

DESSERTS

Poire « Belle Hélène », glace vanille
Ou
Pain perdu caramélisé, compote de pommes gala de Saint-Prim
Ou
Faisselle fermière, crème ou coulis de fruits rouges

Tout changement dans la composition de ce menu donnera lieu à une facturation à la carte

- PETIT CHONARIN - 12€

MOINS DE 12 ANS

CORDON BLEU MAISON OU POISSON MEUNIÈRE—FRITES MAISON
GLACE 3 BOULES