



# Le Cottage

## GRIGNOTAGE

La Planchette de charcuteries :	
Pancetta, chorizo Ibérique, caillette Iséroise, jambon cuit à la truffe et beurre maison	18.00€
Le Pâté traditionnel du Sud-Ouest, foie-gras, porc et canard - 300g	16.00€
La Planchette du moment :	15.00€
Crème de chou fleur et noisettes, purée d'artichaut truffée, cervelle de canut, gressins, beignets de pomme de terre aux herbes	

## ENTRÉES

La truite de Mr Murgat gravlax , chou-fleur et herbes du jardin	17.00€
Les Escargots :	
De pays de Monsieur Collion, au beurre persillé, concassée de tomates anciennes aux échalotes	
6 escargots	9.50€
12 escargots	16.50€
Le Foie gras de canard des Landes Maison, condiment dattes et pomme granny pochée	19.00€
L'Œuf de poule « parfait », crème onctueuse de panais et lard grillé	17.00€
Le Demi Homard Bleu	27.00€
Compotée de fenouil et tomates de Ville Sous Anjou	

## PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de Gratin Dauphinois

Notre Plat du jour Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés	14.50€
Le filet de Bœuf Charolais au poivre Voatsiperifery, cannelloni de légumes racines et champignons	30.00€
Le filet de volaille fermière rôtie, à la crème et aux morilles	24.00€
La Souris d'Agneau lentement confite, braisée à la Syrah	29.00€
Le Burger	
Veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, tomate, crème de Bleu du Vercors, Pommes frites maison	19.50€
Le filet de bar cuit à la plancha, poêlée forestière et sauce homardine	27.00€
La Truite rose de l'Isère en croûte feuilletée, sauce aurore pour 2 personnes	47.00€

## FROMAGES

La Faisselle fermière du Gaec des Lauriers - Confiture aux fruits de saison ou crème	4.00€
Le Palet crémeux du Gaec des Lauriers - Crumble de fruits secs	6.00€

## DESSERTS

La Panacotta à la pomme de pays, compotée aux épices	9.00€
La mousse au chocolat Valrhona, Crémeux fruits de la passion et brownies	10.00€
Le Café Gourmand et ses 4 gourmandises	10.50€
La crème brûlée au thé noir, cake et praliné	9.00€
Le baba à la Chartreuse, chantilly vanillée et ananas frais	11.00€



# Le Cottage

---

## MENUS

### L'Express 21.00€

Plat du jour et dessert du jour

Déjeuner du lundi au vendredi hors jour  
fériés et jours spéciaux. - Quantité limitée -

### Le Petit Chonarin 15.00€

Plat - dessert - sirop au choix • enfants de - 11 ans

Volaille ou poisson, frites maison

.....

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille

### Les Fontanettes 37.00€

*Entrée – Plat – Dessert*

La soupe à l'oignon, pickles d'oignons grelots, chantilly et croustillant au Comté 12.00€ à la carte 

**Ou**

La savoureuse terrine de bœuf, racines de St Prim, pickles, sauce gribiche 14.00€ à la carte

.....

Saumon à l'unilatérale, risotto de petit épeautre et fumet à l'oseille 26.00€ à la carte

**Ou**

Cuisse de pintade confite lentement, mitonnée de légumes et jus au thym 25.00€ à la carte

**Ou**

La tourte de légumes confits, oignons nouveaux, jus de légumes corsé 20.00€ à la carte 

.....

Faisselle fermière du Gaec des Lauriers, crème ou confiture aux fruits de saison 4.00€ à la carte

**Ou**

La poire pochée aux épices, financier pistache, sorbet vin chaud 9.00€ à la carte

**Ou**

Le finger croquant au chocolat Valrhona et vanille de Madagascar, noisettes grillées 9.00€ à la carte

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

La Coccinelle à Ville sous Anjou : Les tomates ; Les petits fruits de la forêt : Les fruits rouges

Jourdan et Marze ainsi que nos ramasseurs : Les champignons ;

Pisciculture Murgat: Les poissons d'eau douce ; Mericq : Les poissons de mer ;

Maison Piaton MOF et Maison Durand : Les viandes ; Etablissements Gineys pour l'épicerie

« Le Gaec des Lauriers » pour les fromages de vaches

« Le Gaec du Mont » pour les fromages de chèvres

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, thé 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**

Retrouvez notre Charte Environnementale juste ici.





# Le Cottage

## LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	8.00€
Kir vin blanc (12cl)	5.00€
Kir Royal (12cl)	10.50€
Aperol Spritz (12cl)	9.50€
La Coupe de Champagne – Bauchet (12cl)	10.00€
Martini, Suze, Campari (4cl)	5.00€
Porto rouge (7cl)	5.00€
Pastis 51, Ricard (4cl)	5.00€
Bière Pression Affligem blonde (25 cl)	5.00€
Bière Pression Affligem blonde (50 cl)	9.10€
Bière bouteille Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	5.70€
Gin ou Vodka (4cl)	5.60€
Whiskey Ballantines (4cl)	5.50€
Whisky Jack Daniels (4cl)	7.50€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	7.50€
Whisky Bruichladdich (4cl)	9.0€
Whisky Glenlivet Founder's Reserve (4cl)	10.50€
Whisky Lagavulin 16 ans (4cl)	12.00€

## LES JUS DE FRUITS – SODAS

Cocktail de jus de fruits (25cl)	6.00€
Jus de fruits Bissardon (25cl) orange, ananas, pamplemousse, fraise	5.30€
Jus de fruits Bissardon (25cl) abricot, pomme, tomate	4.90€
Sirop (25cl) menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cerise, violette	2.70€
Citron pressé (10cl) ou Orange pressée (20cl)	6.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	4.40€
Orangina, Schweppes (25cl)	4.40€
Fuzetea (25cl)	4.40€
Perrier (33cl)	4.40€
Limonade (25cl)	3.50€
Diabolo (25cl)	3.80€

## LES EAUX

Eau "FRESH" - plate ou gazeuse (50cl)	3.60€
<i>Pure de grande qualité filtrée par nos soins</i> (75cl)	4.60€
Evian (75cl)	5.50€
Badoit (75cl)	5.50€