



Le Chevalier
Restaurant

NOS VIANDES

La planche du Chevalier

*Viande de race Black Angus des montagnes du Valromey,
Élevée en plein air (250g minimum), gratin dauphinois*

23.50 €

Suprême de poulet fermier, label rouge volaille de l'Ain, IGP

*A la Roussette du Côteau de Chambon, gratin dauphinois,
Garniture de saison*

18.50 €

Burger du Chevalier

- Pain rustique,
- Steak Black Angus haché par nos soins,
- «lardé di Colonata »
- Véritable cheddar fermier anglais,
- Laitue Iceberg, oignons rouges, tomate cœur de bœuf,
- Sauce burger maison
- Cornichons aigre-doux

17.00 €

NOS POISSONS

La petite friture de perches

Sauce tartare, frites et salade composée

16.00 €

Saumon laqué au miel de renouée des Berges du Rhône

Garniture de saison

17.00 €

Filet de Lavaret

(selon arrivage, remplacement possible selon la pêche)

Garniture de saison

19.00 €

Les cuisses de grenouilles

A la persillade fraîche, gratin dauphinois

20.00 €