

UN PETIT APÉRITIF ?

Les cocktails aux vins de la Maison Angelot (01 Marignieu) et à la crème de Cassis du Bugey du Caveau des Demoiselles (01 Andert-et-Condon)

- Kir Chardonnay 4€00 le verre
- Kir Rosé du Bugey 4€00 le verre
- Kir Bugey Brut 6€00 le verre

Les Bières de la Brasserie Twohats (01 Peyrieu)

- Blanche 4€50 les 33cL, blanche légère et désaltérante
- Lager 4€50 les 33cL, blonde maltée et amère
- Amber 4€50 les 33cL, ambrée équilibrée et caramélisée

Les Bières de la Brasserie de Chanaz (73 Chanaz)

- Génépi 4€80 les 33cL, légère et aromatique
- Brune 4€80 les 33cL, charpentée et amère
- IPA 4€80 les 33cL, fraîche et épicée

Les Sodas des Brasseurs Savoyards (74 Alby-sur-Chéran)

- Yaute Cola 3€50 les 33cL, cola artisanal
- Yaute Tea 3€50 les 33cL, thé glacé aromatisé citron et menthe
- Limo'Myrtille 3€50 les 33cL, limonade aromatisée à la Myrtille
- Limonade 3€50 les 33cL, peu sucrée et nature
- Limo'Citron 3€50 les 33cL, limonade aromatisée au citron vert
- Yaute'Tonic 3€50 les 33cL, soda à l'amertume légère aux agrumes

Caveau des Demoiselles (01 Andert-et-Condon)

- Jus de Cassis 3€00 le verre
- Nectar de Groseilles 3€00 le verre
- Sirop de Cassis 2€00 le verre
- Sirop de Groseilles 2€00 le verre

- Jus de Raisin 2€80 le verre du Caveau Bugiste (01 Vongnes)
- Jus de Pomme 2€80 le verre de Quand on sème (01 Groslée-Saint-Benoit)
- Sirop de Menthe maison 2€00 le verre

*Vins au verre sur notre carte des vins

CHEZ LES AGRICULTEURS ON NE MEURT JAMAIS DE FAIM...

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF, NOUS VOUS RECOMMANDONS :

- Assortiment de Charcuteries de notre Ferme à partager (ou pas) - Grande Assiette 18€00
- Petite Assiette 12€00
- Assortiment de Charcuteries de notre ferme et Fromages de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes) - Grande Assiette 22€00

Tous nos légumes proviennent de notre jardin ou de l'exploitation Les Fleurs et Légumes du Mont des Princes (74 Seyssel)

LES SALADES COMPOSEES

	Entrée	Grande
• La Salade de la Ferme Charcuteries de notre Ferme, salade verte et crudités de saison.	10€	16€
• La Salade Bugiste Jambon de notre ferme, Margériaz de la coopérative de Lescheraines (73 Lescheraines), noix de Savoie de la Ferme des Saveurs Savoyardes (73 St Pierre de Soucy), oeuף de nos poules, salade verte et crudités de saison.	12€	18€
• La Salade Savoyarde Fromages de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes), salade verte et crudités de saison.	12€	18€
• La Salade Biquette Toast de fromages de chèvre de la chèvrerie des hauts du lac (73 Trévignin), salade verte et crudités de saison.	13€	19€
• La Salade du Jardin Oeuף de nos poules, salade verte et crudités de saison.	9€	15€

Les vinaigrettes sont Maison : huiles de tournesol, colza ou noix, moutarde et vinaigres

LES PLATS CHAUDS

Changeants, selon les inspirations de Christelle et Fanny

(Voir sur l'ardoise)

LES TARTINES

- Tartine "Chèvre" 19€50
Pain semi complet grillé bio de Comme Autrefois (73 Aix-les-bains), jambon de notre ferme, pesto ail des ours maison et fromage de chèvre de la chèvrerie des hauts du lac (73 Trévignin)
- Tartine "Raclette" 19€50
Pain semi complet grillé bio de Comme Autrefois (73 Aix-les-bains), lard de notre ferme, fromage à raclette de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes)
- Tartine "Matouille" 19€50
Pain semi complet grillé bio de Comme Autrefois (73 Aix-les-bains), jambon de notre ferme, tomme de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes)
- Tartine "Croquante" 19€50
Pain semi complet grillé bio de Comme Autrefois (73 Aix-les-bains), museau de porc de notre ferme, sauce persillée et Margériaz de la coopérative de Lescheraines (73 Lescheraines)
- Tartine "Bleu" 19€50
Pain semi complet grillé bio de Comme Autrefois (73 Aix-les-bains), jambon de notre ferme et fromage bleu de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes)

Toutes nos tartines sont servies chaudes et accompagnées de crudités de saison

LES MENUS POUR LES GRANDS PAYSANS !

MENU "TOUT VITE" D'ANTHONY

Un plat chaud au choix

Un moelleux au chocolat maison
OU

Deux boules de glace de Renzo (73 Viviers-du-lac)

20€

MENU COLORÉ DE CHRISTELLE

Une grande salade de la Ferme

Un crumble aux fruits de saison
OU

Deux boules de glace de Renzo (73 Viviers-du-lac)

20€

MENU PRÉFÉRÉ DE BRUNO

Une petite salade bugiste

OU

Une petite assiette des charcuteries de la Ferme

Un plat chaud au choix

Un moelleux au chocolat maison
OU

Deux boules de glace de Renzo (73 Viviers-du-lac)

29€

MENU "BON VIVANT" DE FANNY

Une petite salade bugiste

OU

Une petite assiette de charcuteries maison

Un plat chaud au choix

Une assiette de fromages secs de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes)

Un dessert ou une coupes de glace au choix

38€

LE MENU DES PETITS PAYSANS (- DE 10 ANS)

Petit Burger au Jambon de la Ferme et au Fromage des Montagnes
accompagné de petits légumes croquants

Une boule de glace de Renzo (73 Viviers-du-lac)
OU

Un yaourt de Gourmand'Lisa (74 Marigny-Saint-Marcel)

10€50

VOUS PRENDREZ DU FROMAGE ?

- Assortiment de fromages secs de la ferme des Bornettes (74 Menthonnex-en-Bornes)
 - Grande Assiette 15€00
 - Petite Assiette 10€00
- Fromage blanc ou yaourt de Gourmand'Lise (74 Marigny-Saint-Marcel) 4€00

ET POUR LE DESSERT ?

- Moelleux au chocolat maison et glace Mascarpone de Renzo (73 Viviers-du-lac)
- Crumble aux fruits maison et glace Cacahuètes de Renzo (73 Viviers-du-lac)
- Coupe Amaranta : compote de pommes de la Pomme Doret (74 Cercier), crème de châtaignes et billes soufflées de châtaignes de La Ferme du Châtaignier (07 Lamastre)
- Gâteau Breton maison et glace Caramel au beurre salé de Renzo (73 Viviers-du-lac), coulis de caramel maison
- Coupe Liégeoise : crème au chocolat maison et chantilly maison

7€50

Les crèmes glacées de Renzo (73 Viviers-du-lac)

Cacahuètes - Caramel au beurre salé - Mascarpone - Noisette - Noix de coco
Pistache - Rhum raisin - Spéculos - Vanille

Les sorbets de Renzo (73 Viviers-du-lac)

Abricot - Cassis - Citron - Chocolat - Fraise - Framboise - Fruit de la Passion
Mirabelle - Poire

- 1 boule 2€50
- 2 boules 4€50
- 3 boules 7€00
- Supplément chantilly maison 1€00
- Boule de glace supplémentaire 2€00

- Coupe Rouge Bourbon : Glaces Cassis, Framboise, Fraise, Chantilly maison et compote de pommes de la Pomme Doret (74 Cercier)
- Coupe Acidulée : Glaces Abricot, Citron, Mirabelle, Chantilly maison et compote de pommes de la Pomme Doret (74 Cercier)
- Coupe des Antilles : Glaces Rhum raisin, Fruit de la passion, Noix de coco, Chantilly maison et coulis de caramel maison
- Coupe de l'Écureuil : Glaces Noisette, Chocolat, Caramel au beurre salé, Chantilly maison et Noix de la Ferme des Saveurs Savoyardes (73 St Pierre de Soucy)
- Coupe à l'Italienne : Glaces Mascarpone, Spéculos, Poire, Chantilly et billes soufflées de châtaignes de La Ferme du Châtaignier (07 Lamastre)
- Coupe Gourmande : Glaces Cacahuète, Mirabelle, Caramel au beurre salé, Chantilly maison et crème de châtaignes de La Ferme du Châtaignier (07 Lamastre)
- Coupe Super Gourmande : Glaces Pistache, Vanille, Chocolat, Chantilly maison et crème de châtaignes de La Ferme du Châtaignier (07 Lamastre)

7€50

Toutes les coupes de glaces sont accompagnées d'un sablé à la fleur de sel maison

LE CLAP DE FIN

- Café de la Brûlerie de Chanaz (73 Chanaz) 1€80
- Tisane maison 2€50
- Thé du Comptoir des Saveurs (01 Belley) 2€50

UNE PETITE SOIF ?

MAISON ANGELOT (01 Marignieu)

Les vins blancs :	Au verre	37,5cL	75cL
• Bugey AOC Chardonnay cuvée Maxime "fin et équilibré"		10€50	18€50
• Bugey AOC Chardonnay "sec et fruité"	3€50	9€50	15€50
Le vin rosé :			
• Bugey AOC rosé "délicat et rafraîchissant"	3€50	8€50	14€50
Les vins rouges :			
• Bugey AOC Pinot "léger et aromatique"	4€50	10€50	16€50
• Bugey AOC Reflet du Terroir "puissant et aromatique"		9€00	15€50
• Bugey AOC Mondeuse "tanique et onctueuse"			18€00
Les vins pétillants :			
• AOC Bugey Brut "méthode traditionnelle, blanc sec"	5€50		19€50
• AOC Bugey Bulles des Anges "pétillant rosé, à la bulle fine"			20€00

ROUX & FILS (01 Magnieu)

- AOC Bugey Pinot "vin rouge léger" 14€50
- Cuvée Brut "pétillant à la bulle fine et délicate" 25€50

CAVEAU BUGISTE (01 Vongnes)

Les vins blancs :			
• Bugey AOC Machvraz Blanc "Chardonnay très rond"			26€50
• IGP Coteaux de l'Ain Pinot Gris "vin souple et sucré"			19€50
• IGP Coteaux de l'Ain Viognier "vin d'apéritif rond"	5€50		19€50
• IGP Coteaux de l'Ain Molette "tranquille, léger et fruité"			13€50
Les vins rouges :			
• Bugey AOC Machvraz Rouge "Mondeuse boisée et ferme"			26€50
• Bugey AOC Mondeuse Cuvée Terroir "épicee et équilibrée"			18€00

10€00

FERME DE JEANNE (01 Flaxieu)

- Bugey AOC Gamay "vin rouge fruité" 18€00
- Bugey AOC Rosé "vin rosé simple et fruité" 18€00

Tous les tarifs sont taxes et service compris