

Ouverture du lundi au samedi de 9h à 22h

Service de 12h à 14h et de 19h à 21h

Fermeture les mardi et mercredi à partir de 15h

Une place assise occupée à table est exclusivement dédiée aux personnes qui consomment.

Brasserie des Terreaux

au cœur des saveurs et de la tradition bugiste



MAÎTRE RESTAURATEUR



Produits du Bugey

Salades

Salade Bugiste	15.50
<small>Salade, Vinaigrette, Œuf, Lardons, Croûtons de Pain</small>	
Salade des Terreaux	15.90
<small>Salade, Vinaigrette, Échalote, Diots à la Mondeuse du Bugey, Pommes de terre grenaille persillées, Oignon frit</small>	
Salade Croustillante	16.50
<small>Salade, Vinaigrette, Croustillants de Chèvre, Cerneaux de Noix, Figues, Tomates Cerises</small>	
Salade façon Cæsar	16.90
<small>Salade, Vinaigrette, Filet de Poulet pané, Grana Padano, Œuf, Tomates Cerises, Pain grillé</small>	

Entrées

La planche Gourmet	19.00
<small>1/2 Saucisson, Pavé d'Affinois à la Truffe, Houmous, Câprons et Pickles</small>	
Carpaccio de Bœuf maison	8.50
<small>Huile d'Olive bio, Câpres, Condiments et Grana Padano</small>	
Saumon frais mariné Citron Aneth	12.50
<small>Baies roses, Poivre de Timut</small>	
Burrata crémeuse	13.00
<small>Mirepoix de Légumes d'été, Caviar d'Aubergine fumé</small>	
Croustilles d'Escargots de Vieu en Valromeys	les 6 12.00 les 12 21.00

Pasta

Supplément Fromage : 2€

Mafaldines à la Carbonara	19.50
Mafaldines aux Légumes rôtis crévés	20.00
Mafaldines, Crevettes justes saisies	20.50
<small>Vierge de Légumes et Tomates Confités</small>	
Mafaldines à la Crème et Morilles	26.50

Accompagnements

Supplément 5€ si pris seulement en plat.

Petite Salade Verte	4.50
Grande Salade Verte	6.00
Assiette Frites Fraîches Maison	6.50
Verrine de Légumes de Saison	6.50

Viandes

Tableau des origines des viandes disponible sur demande.

Le Tartare des Terreaux	20.00
<small>Frites Fraîches Maison et Salade</small>	
Joue de Porc confite, Jus Pinot Noir du Bugey	20.50
<small>Comme une Ratatouille rôtie aux Épices</small>	
Les traditionnels Diots du Bugey	21.00
<small>Cuits lentement à la Mondeuse du Bugey, Pommes de terre grenaille en persillade</small>	
Effiloché de Confit de Canard	22.00
<small>Pomme purée à l'Huile de Truffe, Jus de Griotte</small>	
Bavette Angus grillée	24.00
<small>Accompagnée d'un Beurre Maître d'Hôtel et Frites Fraîches Maison</small>	
Supplément sauce Poivre Vert : 8€ • Supplément sauce Morille : 10€	
Andouillette authentique Bobosse (cuisson 20 min.)	26.50
<small>Fraise de Veau entière faite main uniquement, Frites Fraîches Maison, sauce Moutarde à l'ancienne</small>	

Poissons

Biscuit de Brochet	19.50
<small>Jus crémeux d'Oignons paille, Légumes du moment, Sarrasin torréfié</small>	
Filet de Saumon	22.00
<small>Beurre blanc Citron Yuzu, Piperade au Piment d'Espelette</small>	
Les Noix de Saint-Jacques Fraîches	27.00
<small>Justes saisies sur lit de Ravioles St Jean Label Rouge du Dauphiné, Légumes de Saison</small>	
Supplément Citron : 1€	

Formule du jour

Uniquement le midi, du lundi au vendredi. Consultez l'ardoise.

Entrée • Plat	16.90
Plat • Dessert ou Café Gourmand	16.90
Entrée • Plat • Dessert ou Café Gourmand	19.90

Afin d'assurer un renouvellement journalier, notre Formule est élaborée en quantité limitée.
Entrée du jour : 6,00€ - Dessert du jour : 6,00€

Plat du jour

13.00

Petit Bugiste

Menu Enfant de moins de 10 ans

Nuggets de Volaille
et Frites Fraîches Maison
ou Tagliatelles Fraîches
à la Carbonara

1 Boule de Glace
Parfum au choix

11.50
avec une surprise

Fromages

Fromage Blanc à la faisselle	5.00
Fromage Blanc à la faisselle Crème ou Coulis de fruit	6.00
Fromages Secs sur Lauze du Bugey	8.00

Desserts

Tous nos desserts sont réalisés par le Chef.

Minestrone de Fruits frais, Sorbet Abricot Romarin	6.50
Pavlova Fraise Litchi	7.50
Crème Brûlée à la fève de Tonka	7.50
Café Gourmand	7.50
Sablé au Citron Meringué	8.00
Fondant très Chocolat	8.00
Tarte Tatin et sa Quenelle de Crème Fraîche Etrez	8.50
Thé Gourmand	8.50

Coupes Glacées

Glaces artisanales « Glaces des Alpes »

Chocolat Liégeois 1 Boule Vanille, 2 Boules Chocolat, Nappage Chocolat, Chantilly	8.90
Café Liégeois 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Vrai Café, Chantilly	8.90
Dame Blanche 3 Boules Vanille, Nappage Chocolat, Chantilly	8.90
Coupe Verger 1 Boule Poire, 1 Boule Abricot, 1 Boule Fraise, Coulis de Fruits, Chantilly	8.90
Croquignonne 1 Boule Caramel Beurre Salé, 2 Boules Croquantine, wNoisettes Caramélisées, Sauce Caramel, Meringue, Chantilly	9.90
Coupe 1 Boule	2.70
Coupe 2 Boules	5.20
Coupe 3 Boules	7.50
Supplément Chantilly ou coulis (caramel ou chocolat)	1.90

Coupes avec Alcool

William 2 Boules Poire, Alcool de Poire	9.90
Général 2 Boules Vanille, Whisky	9.90
Colonel 2 Boules Citron, Vodka	9.90
Le Vigneron Bugiste SPÉCIALITÉ	9.90
<small>2 boules Cassis, Marc du Bugey du Caveau Bugiste</small>	
After Eight 2 Boules Menthe-Chocolat, Get 27	9.90
Nos Parfums : Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Croquantine, Vanille, Abricot, Ananas, Citron, Fraise, Poire, Rhum-Raisin, Cassis, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Pistache.	

Tous nos mets sont réalisés à base de beurre de baratte, fabrication traditionnelle Fruitière du Valromeys.

Certains de nos plats sont issus d'une production artisanale, ils peuvent parfois manquer à notre carte. Certaines sauces comportent des fonds acquis préparés. Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.



Seul titre officiel décerné par l'État garantissant l'engagement à travailler des produits bruts, frais et en partie locaux.



Label confirmant la présence de plusieurs produits locaux portant la marque « Saveurs de l'Ain » cuisinés dans notre établissement.