

Wook Girin

Chef de Cuisine

Je suis heureux de vous proposer cette carte qui est le reflet de mon histoire et de mes origines. J'ai grandi et fait mes classes en Bresse, et me suis enrichi par différentes expériences professionnelles à travers le monde. Je vous propose une cuisine gourmande, des plats issus du terroir de mon enfance, ainsi que des plats aux saveurs plus exotiques ramenées de mes voyages en Europe, en Asie et en Amérique. Nous vous souhaitons un agréable moment.

I am happy to offer you this menu which is a reflection of my history and my origins. I grew up and took my classes in Bresse, and learned from various professional experiences around the world. I offer gourmet cuisine, dishes from the land of my childhood, as well as dishes with more exotic flavors brought back from my travels in Europe, Asia and America. We wish you an happy moment.



☺ Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande





Le Chantecler
RESTAURANT

La Bresse, ma région, Mes voyages, mon inspiration



MENUS

Formule Duo (Entrée, Plat ou Plat, Dessert) : 28€

Formule Trio (Entrée, Plat, Dessert) : 34€

2 courses (starter, main course or main course, dessert) : 28€

3 courses (starter, main course, dessert) : 34€

*Entrées XL hors menu - Starter XL off menu

Mes Entrées/ My starters

	S	XL*
 Salade Lyonnaise (Tomates, croûtons, oeufs et lardons) Lyonnaise's salad (Egg, bacon, tomato, croutons)	10€	16€
 Poke Bowl Gravlax de Cabillaud (quinoa, avocat, houmous, tomates) Poke bowl Cod gravlax with quinoa, avocado, humus, tomatoes	12€	19€
 L'oeuf Mimosa revisité Mimosa egg revisited	10€	
 Poke Bowl Végétarien (quinoa, avocat, houmous, tomates) Veggie Poke bowl with quinoa, avocado, humus, tomatoes 	10€	18€
 Ravioles du Dauphiné, émulsion au Bresse Bleu Ravioli, Bresse Bleu emulsion	10€	18€

 **Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.**
All our dishes are "Homemade", prepared on site from raw products.

Mes Plats/My dishes

-  **Burger maison, steak de bœuf (150g), oignons confits, pommes de terre grenaille rôties au four et salade verte et sauce barbecue** 20€
Au choix emmental ou Bresse Bleu
Home-made burger, 150g beef steak, onion confit, oven-roasted potatoes and green salad barbecue sauce
choice : Emmental cheese or Bresse Bleu cheese

-  **Magret de Canard sur son lit de Polenta aux carottes et cumin** 22€
Duck breast on a bed of carrot and cumin polenta

-  **Dorade Royale beurre blanc à l'estragon, Riz Arlequin et tomates cerises confites** 22€
Sea Bream with tarragon white butter, vegetable rice and candied cherry tomatoes

-  **Suprême de volaille, sauce crème aux morilles et crêpes vonnassiennes** 22€
Chicken, creamy morels sauce and its Vonnassian pancakes

-  **Paleron de veau confit au jus à l'ail noir et Risotto crémeux à la cébette** 22€
Veal chuck confit with black garlic juice and creamy spring onion risotto

-  **Assiette végétarienne composée d'émincé veggie, asperges et brunoise de carotte** 19€ 
Vegetarian plate with minced veggie, green asparagus and carrot



Mes douceurs préférées / My favorite sweets

- Assortiment de fromages régionaux "Le Fromager" de Fabien Picard** 10€
Selection of regional cheeses "Le Fromager" de Fabien Picard
-  **Crème brûlée à l'Amaretto** 10€
Crème brûlée with Amaretto
-  **Café ou thé gourmand** 10€
Greedy coffee or tea
-  **Poire Pochée au vin rouge, sablé et chantilly à la vanille** 10€
Pear Poached in red wine, shortbread and vanilla whipped cream
-  **Panna cotta et caramel au beurre salé** 10€
Panna cotta and salted butter caramel
-  **Croustillant aux 2 chocolats** 10€
Crispy with 2 chocolates

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans : 15€
Children under 12 : 15€

Fish and Chips de Cabillaud, accompagnement au choix
(riz, pâtes, pommes de terre, haricots verts)

OU

Pâtes bolognaise

~~~~~  
Glace 2 boules, parfum au choix

