

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

Room Service

Pour commander faite le 3323



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€


Mes Entrées/ My starters


	S	XL
 Salade Lyonnaise (oeuf poché, tomates, lardons, croûtons) Lyon's salad (poached eggs, tomatoes, bacon, croutons)	10€	16€
 Gravlax de saumon aux agrumes, purée de citrons confits au sucre muscovado Salmon gravlax with citrus, candied lemon puree with muscovado sugar	13€	18€
 Tortellini tomate et mozzarella, émulsion de basilic et chips de parmesan Tortellini tomato and mozzarella, basil emulsion, parmesan crisps	10€	16€
 Clafouti bressan et salade verte (tomates cerise, poulet, Bresse Bleu) Bresse's clafouti with green salad (cherry tomatoes, chicken, Bresse Bleu)	10€	
 Terrine maison au foie gras et aux noisettes, pickles de légumes Homemade terrine with foie gras and hazelnuts, pickled vegetables	10€	





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

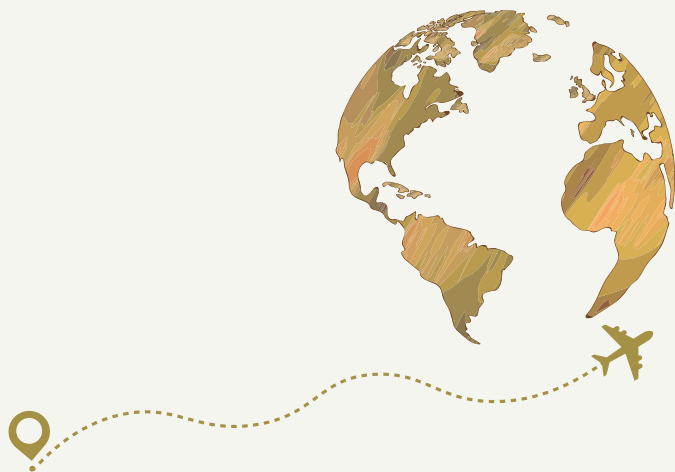
-  **Sauté de porc à l'asiatique, nouilles chinoises aux légumes**
Asian-style pork stir-fry, chinese noodles with vegetables 22€

-  **Agneau snacké, jus au thym et citron, ratatouille maison**
Snacked lamb, thyme and lemon juice, homemade ratatouille 22€

-  **Poisson du moment (selon arrivage), sauce écrevisse, risotto crémeux et asperges**
Fish of the day (according to availability), crayfish sauce, creamy asparagus risotto 22€

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

-  **Coeur de rumsteck (180g), jus au poivre vert, pommes de terre rôties**
Heart of rumpsteak (180g) with green pepper sauce and roasted potatoes 22€



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

🏠 **Macaron à la châtaigne, fruits de la passion frais, glace aux marrons** 10€

Chestnut macaroon, fresh passion fruits, chestnut ice cream

🏠 **Café ou thé gourmand** 10€
Greedy coffee or tea

🏠 **Crème brûlée au Génépi** 10€
Crème brûlée with Génépi

🏠 **Panna cotta aux fruits rouges** 10€
Panna cotta with red fruits

🏠 **Mousse au chocolat maison et son croustillant, glace chocolat blanc** 10€
Homemade chocolate mousse with crunchy base, white chocolate ice cream

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans : 14€
Children under 12 : 14€

Fish and Chips de Cabillaud
OU

Filets de poulet panés
(accompagnement au choix: pâtes, pommes de terre,
haricots verts ou légumes)

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

~~~~~  
1 sirop à l'eau

