



En 1990, animé par l'amour de sa région, **Jacques Dalloz** transforme ses terres de chasse en un écrin de nature : le **Golf de la Bresse**. Trente ans plus tard, notre restaurant Le Jacques lui rend hommage en mettant à l'honneur les saveurs authentiques du terroir qu'il chérissait.

-

Chaque assiette valorise des produits locaux d'exception, labellisés Saveurs de l'Ain. Le **Chef Loïc** et son second Quentin subliment ces trésors régionaux avec passion et créativité.

Cette approche engagée nous a valu le **label Table Remarquable**, gage d'une cuisine locale et sincère. En salle, Loann et Laura incarnent avec élégance l'esprit du lieu et réservent à chaque invité un accueil chaleureux et attentionné.

-

**Bienvenue au Jacques,
un hommage gourmand aux richesses culinaires de notre région.**

Menu du Jour

du lundi au vendredi, hors jours
fériés

Entrée et plat ou	
plat et dessert	22
-	
Entrée, plat et dessert	27

Menu Bressan

Vivez l'expérience Bresse, un hommage à
nos traditions

Cuisses de grenouilles	
-	
Poulet de Bresse	
-	
Dessert à la carte	49

NOS PETITS GOURMETS - moins de 12 ans

nous vous proposons de choisir un plat à la carte avec une réduction de 30%

nos Emblématiques Grenouilles, à toutes les sauces

	<i>6 pcs</i>	<i>12 pcs</i>
Les Grenouilles Bressanes Crème au vin Jurassien ou aux morilles (supp. 9€)	18	34
Les Grenouilles Homardines Bisque de crustacés légèrement relevée	18	34
Les Grenouilles Yakitori Laquées d'une sauce soja sucrée et graines de sésame	18	34

la Tradition du Jacques 34 *menu*

Salade verte

-

Grenouilles en persillade en deux
services, gratin Bressan



le Coin du Golfeur

à Partager

Rillettes de canard « Maison Thierry Paris » 14

Planche de charcuteries 20

les Plats

Notre omelette roulée 16

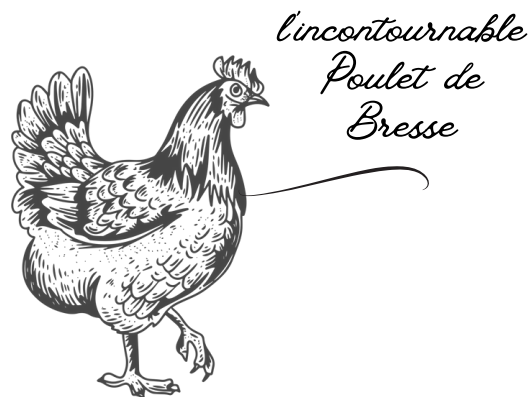
Cuite baveuse, jambon, emmental
Servie avec frites fraîches et
salade verte

Onglet de bœuf 28

Maturé 6 semaines, poêlé au
beurre de Bresse, frites
fraîches, salade verte

Andouillette rôtie pur bœuf 20

Frites fraîches, crème moutarde
à l'ancienne



Poulet de Bresse à la crème 29
au vin Jurassien

Poulet de Bresse rôti
jus de braisage

Poulet de Bresse aux morilles
(supp. 9€)

Servi avec gratin bressan

les Fromages & Desserts

Notre Pavlova 9

Compotée de poire, chantilly
à la vanille

Entremets au chocolat 9

Biscuit brownie, crémeux au
chocolat noir et ganache
montée au chocolat noir

Fromage blanc d'Étrez 7

Crème épaisse d'Étrez,
coulis de fruits rouges ou
nature

Assiette de fromages 9

Sélection de trois fromages
affinés, servie avec des noix
torréfiées

nos Fournisseurs

La volaille du **Domaine de la Pérouse** à Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Le poisson d'**Homards Acadiens** à Marlieux
La viande des **Gourmets** des Pays de l'Ain
Le pain de la **Boulangerie Caillat** à Condeissiat
L'andouillette de la **Boucherie Châtillonnaise**
La crèmerie d'**Étrez** à Fossiat