

Juillet & Août 2024



CUISINE GOURMANDE À PARTAGER

En 1990, Monsieur Jacques Dalloz, amoureux de la région, crée son petit paradis, le Golf de la Bresse sur ses terres de chasse.

30 ans plus tard, nous lui rendons hommage en nommant le restaurant « Le Jacques », avec le souhait de faire perdurer les plats régionaux qu'il aimait tant.

Tous nos légumes sont livrés par le maraîcher, nos viandes et nos poissons sont choisis avec soin avant d'être choyés par notre Chef Loïc et son équipe, passionnés des produits du terroir.

NOS FOURNISSEURS

La volaille du Domaine de la Pérouse
Le poisson de CBM Homards Acadiens
Les légumes de l'Instant Primeur de Reyrieux
La viande des Gourmets des Pays de l'Ain
Les morilles des Gourmets du Pays de l'Ain
Le pain de la Boulangerie Caillat à Condeissiat



Déjeuner du lundi au dimanche de 11h45 à 14h30
Dîner du jeudi au samedi de 19h à 21h00

LA CARTE

LES ENTRÉES

- Œuf mollet, croustillant de lard** 13
Roquette, crème balsamique, pignons de pain
- Cassiolette de calamars à l'espagnole** 14
Chorizos, poivrons, sauce tomate relevée
- Melon au Porto** 15
Jambon de Parme 24 mois



LES POISSONS

- Cuisses de grenouilles (300g)** 34
Beurre moussoux, persillade, gratin dauphinois
en entrée (150g) 17
- Tartare de saumon à l'avocat** 22
Fruit de la passion, condiments, frites fraîches, salade composée
- Filet de bar rôti** 24
Méli-mélo de légumes d'été, amandes torréfiées, sauce vierge



LES FROMAGES & DESSERTS

- Plateau de fromages** 10
- Pavlova à l'abricot rôti** 9
Sorbet citron basilic
- Nage de pêche** 9
Sirop infusé à la verveine, sorbet pêche de vigne
- Tartelette chocolat et cacahuètes** 9
Caramel beurre salé
- Faisselle d'Etrez** 6
Sucre, crème épaisse ou coulis fruits rouges
- Café ou thé gourmand** 11
Assortiment de mignardises
- Digestif ou champagne gourmand** 15
Assortiment de mignardises

À PARTAGER

- Assiette de charcuterie** 11
Jambon blanc truffé, rosette de Lyon, coppa de l'Ain, jambon de Parme affiné 24 mois
- Rillettes de canard «Maison Thierry Paris»** 14
- Carpes en goujonnettes à la farine de Gaudes** ... 12

LES SALADES

- Salade Italienne** 20
Mesclun, burrata crémeuse, jambon de Parme 24 mois, parmesan, tomates cerises, huile au pesto
- Salade Fraîcheur** 19
Melon, falafels, olives noires, crudités, sauce au fromage blanc



LES VIANDES

- Traditionnel poulet de Bresse** 29
Gratin de pommes de terre, sauce crème au vin jaune
supplément morilles +9
- Jarret d'agneau, cuisson lente 16h** 26
Aubergine grillée, pommes confites, jus à l'ail
- Cœur d'entrecôte Angus ≈ 280g** 28
Frites fraîches et mesclun de salade
- Burger au Pulled Pork** 21
Vieux cheddar, oignons frits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, frites fraîches, mesclun de salade



LE COIN DES GOLFEURS

- Omelette complète** 14
Jambon, emmental, frites fraîches, mesclun de salade
- Penne au pesto** 15
Burrata, tomates cerises, roquette
- Tartare de bœuf au couteau** 20
Non préparé, câpres, cornichons, échalottes, persil, frites fraîches, mesclun de salade

LES MENUS



LES JEUNES GASTRONOMES

remise de 30% sur le plat choisi
pour les moins de 12 ans



LE MENU DE SAISON

39

Cassolette de calamars à l'espagnole

Chorizos, poivrons, sauce tomate relevée

ou

Œuf mollet, croustillant de lard

Roquette, crème balsamique, pignons de pain

-

Jarret d'agneau, cuisson lente 16h

Aubergine grillée, pommes confites, jus à l'ail

ou

Filet de bar rôti

Méli-mélo de légumes d'été, amandes torréfiées,
sauce vierge

-

Plateau de fromages avec supplément de 10€

-

Dessert à la carte

(hors café gourmand)

LE MENU DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 20



LE MENU BRESSE & DOMBES

49

Cuisses de grenouilles

Cuisiné au beurre mousseux, persillade 150g

-

Traditionnel poulet de Bresse

Gratin de pommes de terre, sauce crème au vin

Jaune - *supplément morilles +9*

-

Faisselle d'Étrez

Sucre, crème épaisse ou coulis fruits rouges

ou

Coupe de glace 2 boules

Parfum au choix