

LE *Jacques*,  
RESTAURANT

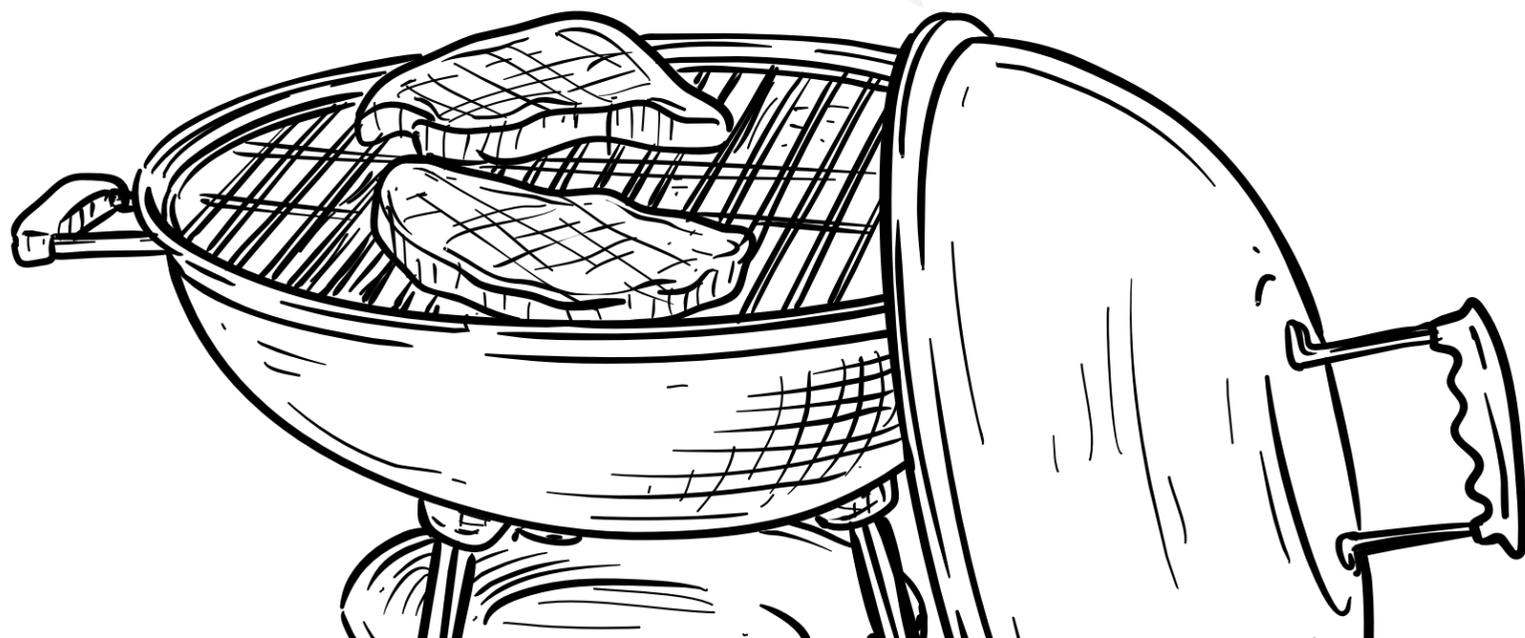
*Braséro*  
*signé*  
*Le Jacques*

**DIMANCHE 24 AOÛT**  
**À PARTIR DE 12H**

04 74 51 42 09

[restaurant@golfdelabresse.com](mailto:restaurant@golfdelabresse.com)

2958 Rte de Servas, 01400 Condeissiat



## les Entrées

### Alliance tomate et fraise

Burrata crémeuse, huile au pesto,  
pignons de pin torréfiés, poudre d'olive noire

15

### Truite saumonée en gravlax

Jardin de légumes en pickles, agrumes,  
crème légère aux herbes

16

### Assiette de charcuteries

Jambon serrano, rosette de Gesler,  
jambon blanc truffé, coppa Aindinoise,  
beurre de Bresse A.O.P.

13

## les Saveurs du Braséro

### Longe de thon snackée

Juste saisie au brasero,  
jus aux saveurs d'Asie

25

### Gambas sur pique

Marinées au curry et au citron,  
flambées au pastis

24

### Tentacules de poulpe

Confites et grillées, sauce vierge

26

### Brochettes de poulet

Mariné au paprika fumé

22

### Onglet de bœuf maturé 6 semaines

Sauce chimichurri

27

Chaque plat est servi avec un trio d'accompagnements :  
légumes du soleil grillés, pommes de terre grenailles aux herbes et  
salade fraîche.

# les Fromages & Desserts

## Assiette de fromages affinés

Comté, Bleu de Bresse, St Marcellin, noix torréfiées

9

## Fromage blanc d'Étrez

Crème épaisse d'Étrez, coulis de fruit rouge, nature

7

## Notre Pavlova

Fraises en compotée, sorbet à la fraise, chantilly aux fruits rouges, éclats de meringue

9

## Le véritable banana split

Trio de glaces vanille, fraise et chocolat, banane fraîche, sauce chocolat et chantilly

9

## Ananas rôti au braséro

Confit au sirop de baies de passion, glace vanille et tuile aux amandes

9

## Menu du Braséro

Composez votre propre parcours de saveurs avec notre menu en trois temps, en choisissant parmi la carte

**Entrée, plat et dessert**

42

## NOS PETITS GOURMETS - moins de 12 ans

NOUS VOUS PROPOSONS DE CHOISIR UN PLAT À LA CARTE AVEC UNE RÉDUCTION DE 30%