

LE *Jacques*,
RESTAURANT

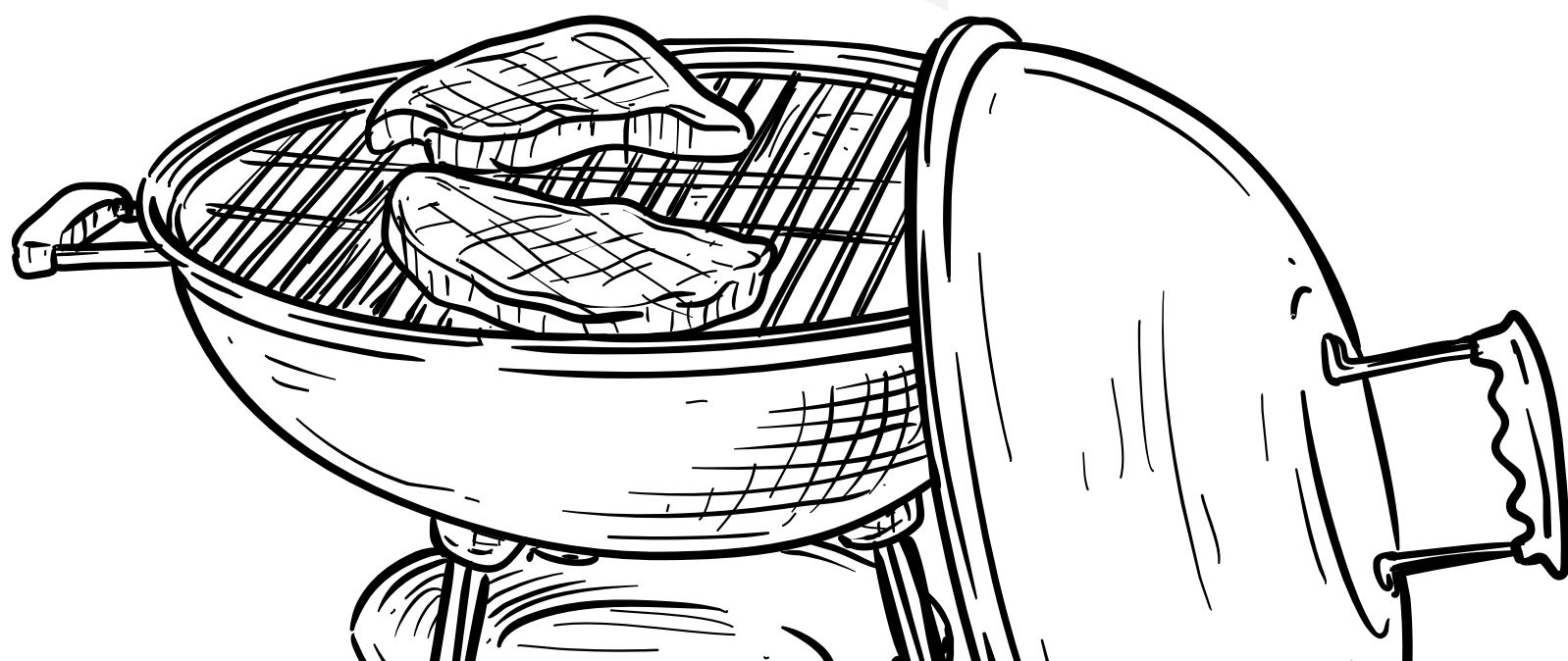
Braséro *signé* Le Jacques

**DIMANCHE 24 AOÛT
À PARTIR DE 12H**

04 74 51 42 09

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 braséro,
jus aux saveurs d'Asie

25

Gambas marinées

Au curry et au citron,
flambées au pastis

24

Tentacules de poulpe

Confites et grillées, sauce vierge

26

Brochette 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 fruits rouges, 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%