

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. Aujourd'hui, notre restaurant Le Jacques lui rend hommage en célébrant les saveurs authentiques du terroir qu'il chérissait.

Chaque assiette met en valeur des produits locaux labellisés Saveurs de l'Ain, sublimés par le Chef Loïc et son second Quentin avec passion et créativité.

Cette démarche nous a valu le label Table Remarquable, gage d'une cuisine locale et sincère.

En salle, Loann et Laura accueillent chaque invité avec élégance et attention.

-

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

### *Menu de Saison*

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

*Poulet de Bresse en supp. 5€*

Entrée

-

Plat

-

Dessert

42

### *Menu Bressan*

vivez l'expérience Bresse, un hommage à nos traditions

Cuisses de grenouilles

-

Poulet de Bresse au choix

*morilles en supp. 9€*

-

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 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

La crème et le beurre d'Étrez à Fossiat

# nos Emblématiques Grenouilles, à toutes les sauces

6 pcs

12 pcs

## Les Grenouilles Classiques

en persillade, beurre de Bresse

18

34

## Les Grenouilles Bressanes

crème au vin Jurassien

ou aux morilles (*supp. 9€*)

## Les Grenouilles Yakitori

laquées d'une sauce soja sucrée et  
graines de sésame

## Les Grenouilles Provençales

tomates confites, câpres, olives noires, persil

### la Tradition du Jacques menu

Salade composée

-

Grenouilles en persillade en deux services,  
gratin Bressan

-

Fromage blanc  
ou dessert à la carte (*supp. 3€*)

39



# le Coin du Golfeur

## à Partager

<b>Assortiment de charcuteries</b>	20
beurre de Bresse	
<b>Rillettes de canard</b>	14
« Maison Thierry Paris »	
<b>Goujonnettes de carpe</b>	14
à la farine de Gaude	
<b>Saucisson sec Bobosse</b> 200g	12

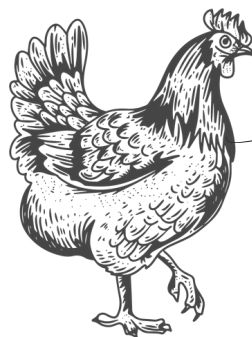
## les Entrées

<b>La carpe des Dombes</b>	13
frite à la farine de Gaude	
<b>Burrata crémeuse</b>	14
tomates, fraises, huile au pesto, pignons de pin torréfiés	
<b>Tartare de truite rose de notre région</b>	15
condiments printaniers, salicornes, émulsion citronnée	

## les Plats

<b>Notre omelette roulée</b>	17
cuite baveuse, jambon, emmental, frites fraîches et salade composée	
<b>Onglet de bœuf</b>	29
maturé 6 semaines, poêlé au beurre de Bresse, frites fraîches, sauce chimichurri	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	23
frites fraîches et salade composée, préparé par nos soins	
<b>Burger gourmand</b>	23
steak haché, mozzarella, oignons rouges, Parmigiano Reggiano, roquette, tomates confites, pesto vert	
<b>Salade italienne</b>	21
burrata crémeuse, tomates, jambon Serrano 9 mois, huile au pesto, Parmigiano Reggiano	

*l'incontournable  
Poulet de  
Bresse*



## Nos déclinaisons

<b>Poulet de Bresse à la crème</b> au vin Jurassien	29
<b>Poulet de Bresse rôti</b> jus de braisage	
<b>Poulet de Bresse aux morilles</b> (supp. 9€)	
<i>Servi avec gratin bressan</i>	

## les Fromages & Desserts

<b>Notre Pavlova</b>	9	<b>Fromage blanc d'Étrez</b>	7
meringue, fraises, sorbet fraise, chantilly, coulis de fraise		crème épaisse d'Étrez, coulis de fruits rouges ou nature	
<b>Brownie aux noix caramélisées</b>	9	<b>Assiette de fromages</b>	9
crème glacée à la vanille, caramel beurre salé		sélection de trois fromages affinés, servie avec des noix torréfiées	
<b>Café ou thé gourmand</b>	10	<b>Nos coupes glacées</b>	
assortiment mignardises		carte sur demande	