



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'Etrez 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

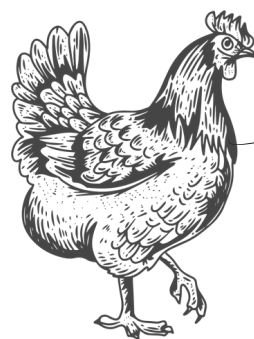
Assortiment de charcuteries	20
beurre de Bresse	
Rillettes de canard	14
« Maison Thierry Paris »	
Goujonnettes de carpe	14
à la farine de Gaude	
Saucisson sec Bobosse 200g	12

les Entrées

La carpe des Dombes	13
frite à la farine de Gaude	
Carpaccio de cabillaud fumé	16
mangue, gel de passion, jardin de légumes, vinaigrette acidulée	
Burrata crémeuse truffée	15
jardin de tomates anciennes, pesto de pistache	

les Plats

Notre omelette roulée	17
cuisson baveuse, jambon, emmental, frites fraîches et salade composée	
Onglet de bœuf	29
maturé 6 semaines, poêlé au beurre de Bresse, frites fraîches	
Tartare de bœuf au couteau	23
frites fraîches et salade composée, préparé par nos soins	
Tartare de saumon	24
tomates cerise, échalotes, zeste de citron, oignon cébette, aneth, huile d'olive	
Burger du Jacques	23
steak haché de bœuf, vieux cheddar, confit d'oignons, cornichons aigres-doux, sauce tartare	
Salade estivale	22
burrata à la truffe, mortadelle à la pistache, crudités, éclats de pistache, pesto de pistache	



*l'incontournable
Poulet de
Bresse*

Nos déclinaisons

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

les Fromages & Desserts

La Pavlova d'été	9	Fromage blanc d'Etrez	7
confiture d'abricot, sorbet abricot, coulis abricot, chantilly à la vanille Bourbon		crème épaisse d'Etrez, coulis de fruits rouges ou nature	
Coupe de fraises	8	Mousse chocolat à partager	15
chantilly à la vanille Bourbon, coulis fruits rouges		pour deux personnes	
Café ou thé gourmand	10	Nos coupes glacées	
assortiment mignardises		carte sur demande	

Menu de Saison

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

Poulet de Bresse aux morilles en supp. 9€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

49

la Tradition du Jacques

notre emblème,
entre authenticité et tradition

Salade composée

-

Grenouilles en persillade
en deux services, gratin Bressan

-

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

39

les Entrées

Cuisses de grenouilles 18

6 pièces, en persillade

La carpe des Dombes 13

frite à la farine de Gaude

Carpaccio de cabillaud fumé 16

mangue, gel de passion, jardin de légumes,
vinaigrette acidulée

les Plats

Poulet de Bresse à la crème 29

au vin Jurassien, gratin bressan
morilles (supp. 9€)

Onglet de bœuf 29

maturé 6 semaines, poêlé au beurre de
Bresse, frites fraîches

Pêche du moment 28

poisson selon arrivage

Tartare de saumon 24

tomates cerises, échalotes, zestes de citron,
oignons cébettes, aneth, huile d'olive

les Desserts

La Pavlova d'été 9

confiture d'abricot, sorbet abricot,
coulis abricot, chantilly à la vanille Bourbon

Coupe de fraises 8

chantilly à la vanille Bourbon, coulis fruits rouges

Mousse chocolat à partager 15

pour deux personnes

Nos coupes glacées

carte sur demande

