

Restaurant Rolland

		Euros
ENTREES	Terrine aux 2 poissons 2 fishes terrine	8.50
	Salade maison (magret d'oie fumé, croûtons, dés de gruyère) House salad	7
	Mousseline de sandre à l'aneth Zander mousse with dill	8.50
	Saumon fumé en salade Smoked salmon with salad	11
	Terrine de Canard Duck terrine	5
	Terrine au jus de truffe Terrine with truffle essence	7
	Jambon cru de Parme Cured ham	9.50
	Asperges vinaigrette (en saison) Asparagus vinaigrette (in season)	9
	Saumon fumé Smoked salmon	13
	Foie gras de canard Duck liver	15.50
	Soupe de Poissons Fishes soup	10.50
	Melon à l'italienne (en saison) Melon "Italian" (in season)	11
	POISSONS	Petite friture Whitebait
Escalope de saumon au Montagnieu Salmon escalope in Montagnieu wine sauce		9
Gratin de queues d'écrevisses (en saison) Gratin of crayfish tails (in season)		14
Gratin de queues de Langouste Gratin of lobster tails		17
Cuisses de grenouilles fraîches à la provençale Fresh frog's legs a la provencale		18
Filet de Sandre meunière Fillet of zander « meuniere »		11

VIANDES GARNIES (viande bovine : charolais d'origine française)	Euros
Poulet au Montagnieu Chicken in Montagnieu white wine & cream sauce	11
Pavé de charolais sauce bordelaise Fillet steak, red wine sauce	13
Entrecôte Rump steak	14
Entrecôte au poivre vert Rump steak with a green pepper sauce	16
Rognon de veau madère (2pers) Veal kidneys, madeira sauce	19
Suprême de caille à la crème Quail breast in cream sauce	14
Magret de canard au poivre vert Filet of duck with green pepper sauce	15
Assortiment de légumes Assorted vegetables	7
FROMAGES	
Au plateau Cheese board	6
Blanc à la crème Cream cheese	4
DESSERTS	
Coupe de glace Ice cream	6
Tarte aux fruits Fruit tart	5
Crème renversée au caramel Crème caramel	5
Crème brûlée Crème brûlée	6
Fruits givrés Iced fruits	7
Vigneron (sorbet cassis et marc du Bugey) Vigneron (blackcurrant sorbet and Bugey marc)	7.50
Colonel (sorbet citron et vodka) Colonel (lemon sorbet and vodka)	7.50
Vacherin glacé Frozen vacherin	6.50
Jour et Nuit Day and Night	6.50
Nougat glacé Frozen nougat	6

Restaurant Roland

MENU DU JOUR 12 €

Entrée

Starter

/////

Viande garnie

Chef's choice of meat,
garnished with vegetables

/////

Fromage

Cheese

/////

Dessert

Dessert

MENU A 18 €

Menu du Terroir

Salade Maison

Mixed salad vegetables

ou

Terrine de Canard

Duck terrine

ou

Pavé de Sandre à l'aneth

Zander mousse with dill

/////

Petite friture

Whitebait

/////

Plateau de fromages

Cheeseboard

ou

Fromage à la crème

Cream cheese

/////

Dessert

Dessert

MENU ENFANT A 9 €

CHILDREN'S MENU : 9 €

Viande Garnie

Chef's choice of meat,
garnished with vegetables

/////

Dessert

Dessert

MENU A 23 €

Soupe de Poissons

Fish soup

ou

Salade Maison

Mixed salad vegetables

ou

Terrine aux deux Poissons

Terrine of two fishes

ou

Melon à l'Italienne

Melon with cured ham

/////

Cuisses de Grenouilles fraîches

à la provençale (supp 4€)

Fresh frog's legs a la provençale (supp 4€)

ou

Rognon de veau madère (2 pers.)

Veal kidneys, madeira sauce (2 pers.)

ou

Filet de Sandre meunière

Fillet of Zander « meuniere »

(parsley & lemon butter sauce)

ou

Entrecôte garnie

Rump steak

/////

Plateau de fromages

Cheeseboard

ou

Fromage à la crème

Cream cheese

/////

Dessert

Dessert

Restaurant Rolland

MENU A 26.50 €

Terrine de Canard

Duck terrine

OU

Saumon fumé en Salade

Smoked salmon with salad

/////

Petite friture

Whitebait

/////

Poulet au Montagnieu

Chicken in Montagnieu white wine & cream sauce

OU

Pavé de bœuf

sauce bordelaise

Fillet steak, red wine sauce

/////

Plateau de fromages

Cheeseboard

OU

Fromage à la crème

Cream cheese

/////

Dessert

Dessert

MENU A 31.50 €

Terrine au jus de truffe

Terrine with truffle essence

OU

Terrine aux 2 poissons

2 fishes terrine

OU

Salade Maison

House salad

OU

Melon à l'Italienne

Melon with cured ham

OU

Pavé de Sandre à l'aneth

Zander mousse with dill

/////

Cuisses de grenouilles fraîches

à la provençale (supp 1.5 €)

Fresh frog's legs a la provençale (supp 1.5 €)

OU

Gratin de queues d'écrevisses

Gratin of crayfishs tails

/////

Suprême de Caille à la Crème

Quail breast in cream sauce

OU

Entrecôte Grillée

Rump steak

Ou

Magret de Canard au Poivre Vert

Filet of duck with green pepper sauce

/////

Fromages

Cheese

/////

Dessert

Restaurant Rolland

MENU A 38 €

Foie gras de canard (supp 2€)

Duck liver (foie gras)

OU

Saumon fumé

Smoked salmon

OU

Bouquet de crevettes

Bouquet of Prawns

//////

Gratin de queues de langouste

Gratin of lobster tails

//////

Suprême de caille à la crème

Quail breast, cream sauce

OU

Magret de canard au poivre vert

Duck breast in green pepper sauce

//////

Plateau de fromages

Cheeseboard

OU

Fromage à la crème

Cream Cheese

//////

Dessert

Dessert