

LE FRANÇAIS

RESTAURANT

Pour votre sécurité sanitaire, nous vous informons que toutes nos cartes sont à usage unique.

Elles ne sont manipulées que par vous. Vous pouvez les emporter avec vous, comme un petit souvenir du Français...

Passez un excellent moment !

La Direction.

J. Morron

Les Menus

Le Français

à 31,90 €

Entrée du Chef

Specialty house first course

ou Terrine de poisson

Fish pâté

ou Salade Lyonnaise

Lyonnaise salad

Poulet de Bresse à la crème
Riz

Creamed Bresse chicken with rice

ou Plat du jour

Daily's special

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Homemade ice creams and sorbets

Le Régional

à 36,90 €

Grenouilles sauvages fraîches,
à la persillade

Wild fresh frog's legs sauteed

chopped parsley

Poulet de Bresse à la crème
Riz

Creamed Bresse chicken with rice

Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

ou Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Home made ice creams and sorbets

L'Écolier à 8,00 €

Nuggets ou Steak haché,
Pommes frites ou Légumes
Nuggets or Chopped steak
French fries or Vegetables
Glaces *Ice cream*



Le Français rend hommage à la volaille de Bresse

« La Reine des volailles, la volaille des Rois » Brillat-Savarin, gastronome français.
De tous temps, la volaille a fait partie de l'univers quotidien des gens de Bresse.

Seule volaille au monde bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée, la volaille de Bresse appartient au genre Gallus et à la race gauloise ou bresse, variété blanche. Elle est élevée exclusivement sur une zone géographique définie par l'appellation, s'étendant en partie sur les trois départements de l'Ain, du Jura et de la Saône et Loire. Elle se distingue par un plumage entièrement blanc, des pattes fines bleutées, crête simple à grandes dentelures, barbillons blancs ou sablés de rouge, peau fine et chair blanche. Son inimitable qualité gustative, elle le doit certes à son origine mais aussi à son mode d'élevage. Elevée en liberté pendant seize semaines minimum, sur un vaste parcours de plein air, toujours herbeux, elle bénéficie d'une alimentation exclusivement naturelle à base de maïs et de produits laitiers. Pour affiner sa chair goûteuse, elle est choyée en cage (épinette) pendant les quinze jours précédents son abattage.

Dans la Bresse opulente et paisible, où les rites de la bonne chair ont été élevés à l'éminente dignité d'une véritable religion (dixit Curnonsky, Prince élu des gastronomes), la volaille de Bresse occupe indubitablement une place de choix.

Toutes les volailles servies dans nos menus et à la carte sont exclusivement issues de la zone d'appellation contrôlée " Bresse "

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

Les Menus

Le Burgien

à 46,90 €

Saumon mariné
de Norvège Le Bömlo

Norway marinated salmon Le Bömlo

ou Grenouilles sauvages
fraîches, à la persillade

*Wild fresh frog's legs
sautéed chopped parsley*

ou Foie Gras de Canard

Duck foie gras

Poulet de Bresse
à la crème aux morilles

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms*

ou Lotte persillée
ou grillée

*Monkfish sprinkled
with chopped parsley or grilled*

ou Filet de boeuf
au poivre vert

Beef filet with green pepper sauce

Le dessert de votre choix

Choice of desserts

Le Bressan

à 69,90 €

Foie Gras de Canard

Duck foie gras

ou Coeur de Saumon Fumé et
son Caviar de Hareng

Heart of smoke salmon, and its herring caviar

Grenouilles sauvages
fraîches, à la persillade

*Wild fresh frog's legs
sautéed chopped parsley*

Filet de bœuf "origine France"
à la crème et aux morilles

*French beef filet with cream sauce
with morel mushrooms*

ou Poulet de Bresse
à la crème et aux morilles

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms*

Plateau de fromages

"Maison Cuinet"

*Assortment of various French cheese
from "Maison Cuinet"*

ou Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

Le dessert de votre choix

Choice of Desserts



Le Français is paying a tribute to the Bresse Chicken

« The Queen of poultry, a chicken fit for kings, » Brillat-Savarin, french gastronome.
Poultry has been part of Bresse culture through the ages.

The Bresse chicken is the only breed of poultry in the world to be granted the prestigious mark of appellation d'origine contrôlée. It belongs to the genus Gallus and the race Gauloise or Bresse, white variety. It is reared exclusively in an area defined by its mark that stretches through parts of the departments of Ain, Jura and Saone & Loire. It is distinguished by a completely white plumage, slender bluish feet, a simple crest with large indentations, white or red-speckled barb, superb skin and white flesh. It owes its unrivalled taste surely in part to genetics but equally to the way it's reared. Allowed to roam freely for a minimum of sixteen weeks in a huge grassy space in the open air, its food consists only of maize and dairy products. To refine its tasty flesh, it is cosseted and pampered in a spruce cage during the last two weeks of life.

In Bresse, where eating well is a ritual elevated to a real religion (so said Curnonsky, Crown Prince of gourmets), the Bresse chicken undoubtedly occupies the top table.

All the chicken served in our menus and à la carte is exclusively coming from the "Bresse" appellation contrôlée area

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

La Carte

Entrées froides *Cold first course*

Salade Bressane (salade verte, foies de volailles, maïs)	12,90 €
<i>Bresse salad (green salad, chicken livers, sweetcorn)</i>	
Salade verte aux toasts de Crottin de Chavignol chaud <i>Green salad of hot goats cheese on its toast</i>	12,90 €
Salade pescadou (salade verte, tomates, thon, écrevisses, œuf dur et fines herbes)	12,90 €
<i>Pescadou salad (green salad, tomatoes, tuna, cray-fish, hard boiled egg and fines herbes)</i>	
Salade de la mer (salade verte, petits légumes, lotte, saumon grillé)	25,00 €
<i>Seafood salad (green salad, fresh vegetable, queenie scallops, monkfish, grilled salmon)</i>	
Cœur de saumon fumé et son caviar de hareng <i>Heart of smoke salmon, and its herring caviar</i>	19,80 €
Terrine de poisson <i>Fish pâté</i>	12,90 €
Saumon mariné de Norvège Le Bömlo <i>Norway marinated salmon Le Bömlo</i>	16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlo <i>Norway Salmon tartare Le Bömlo</i>	16,90 €
Terrine du Chef <i>Specialty house pâté</i>	14,60 €
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	16,80 €
Foie gras de canard <i>Duck foie gras</i>	18,90 €

Entrées Chaudes *Hot first course*

Escargots de Bourgogne (la 1/2 douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (half a dozen)</i>	10,50 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (a dozen)</i>	17,80 €
Grenouilles sauvages fraîches à la persillade demi-portion (150g) <i>Wild fresh frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	14,00 €
Grenouilles sauvages fraîches à la persillade (300g) <i>Wild fresh frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	27,90 €

Poissons *Fish*

Noix de Saint-Jacques persillade ou grillées <i>Queenie scallops with chopped parsley or grilled</i>	27,90 €
Lotte persillée ou grillée, pêche Bretagne <i>Monkfish sprinkled with chopped parsley or grilled</i>	25,90 €
Raie au beurre avec ou sans câpres, pêche Bretagne <i>Skate wing in butter with or without capers</i>	25,90 €
Sole meunière ou grillée, pêche France <i>Sole meunière or grilled</i>	36,90 €
Saumon grillé de Norvège Le Bömlo <i>Grilled Norway salmon Le Bömlo</i>	20,90 €

Tous nos poissons sont garantis frais et garnis. *All our fishes are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Fromages *Cheese*

Plateau de fromages "Maison Cuinet" <i>Assortment of various French cheese from "Maison Cuinet"</i>	10,90 €
Fromage blanc à la crème <i>Fresh cheese with heavy cream</i>	6,30 €

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

La Carte

Viandes Meat

Entrecôte grillée beurre maître-d'hôtel, ou poêlée	24,90 €
<i>Entrecôte steak maître d'hôtel butter grilled or fried</i>	
Entrecôte au poivre vert <i>Pepper Entrecôte steak</i>	25,90 €
Entrecôte à la crème et aux morilles <i>Entrecôte steak with cream sauce with morel mushrooms</i>	29,80 €
Filet de bœuf grillé beurre maître-d'hôtel, ou poêlé <i>Beef filet grilled maître d'hôtel butter or fried</i>	25,90 €
Filet de bœuf au poivre vert <i>Beef filet with green pepper sauce</i>	26,90 €
Filet de bœuf à la crème et aux morilles <i>Beef filet with cream sauce with morel mushrooms</i>	31,90 €
Steack tartare <i>Raw ground steak specially seasoned and cured</i>	22,90 €
Filet Pierre "Spécialité Maison"	22,90 €

(filet de bœuf cru, huile d'olive, vinaigre, persil, échalotes, oignons)

Pierre "Home specialty" (raw beef filet, olive oil, vinegar, shalotts, onions)

Toutes nos viandes sont d'origine "France", garanties fraîches et garnies. *All our meats are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Abats Offal

Andouillette grillée sauce moutarde <i>Grilled andouillette with a mustard sauce</i>	15,90 €
Cervelle de veau avec ou sans câpres <i>Veal brains with or without capers</i>	22,90 €
Foie de veau poêlé nature ou persillé, ou persillade <i>Veal liver fried or sprinkled with chopped parsley</i>	24,90 €
Rognon de veau madère ou grillé <i>Veal kidneys with Madeira sauce</i>	22,90 €
Ris de veau meunière <i>Sweetbread meunière</i>	25,70 €
Ris de veau à la crème <i>Creamed sweetbread</i>	27,90 €
Ris de veau à la crème aux morilles <i>Creamed sweetbread with morel mushrooms</i>	36,90 €

Tous nos abats sont garantis frais et garnis. *All our offal is guaranteed fresh and served with a garnish.*

Volailles Poultry

Poulet de Bresse à la crème (le 1/4) <i>Creamed Bresse chicken (a quarter)</i>	20,90 €
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles (le 1/4)	29,90 €

Creamed Bresse chicken with morel mushrooms (a quarter)

Toutes nos volailles sont garanties fraîches et garnies. *All our poultry are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Desserts Desserts

Sorbets et glaces <i>Sorbets and ice creams</i> ~ Crème caramel <i>Caramel cream</i>	7,30 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> ~ Crème brûlée <i>Caramelised custard vanilla cream</i>	9,30 €
Pâtisserie maison <i>Home made pastry</i>	9,30 €
Soufflé glacé au Grand Marnier <i>Iced Grand Marnier soufflé</i>	10,30 €

Tous nos desserts sont faits Maison. *All our desserts are homemade.*

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

Apéritifs

Apéritif maison 8 cl	6,00 €
Ricard, Pastis, Pernod, Casanis, Berger, Pacific 4 cl	5,00 €
Kir, Martini, Cinzano, Suze, Muscat, Ambassadeur, Guignolet, Dubonnet 5 cl	5,00 €
Campari, Porto Rouge ou Blanc 5 cl	5,00 €
Americano, Spritz 10 cl	10,00 €

Whisky

IRELAND

Irish Whiskey Jameson 5 cl	9,00 €
----------------------------------	--------

USA Bourbon :

Kentucky Four Roses, Wild Turkey 5 cl	9,00 €
Tennessee Jack Daniel's 5 cl	9,00 €

SCOTLAND

Cardhu, Chivas Regal, The Glenlivet,	9,00 €
Glenfiddich 5 cl, Aberlour 5 cl	9,00 €
Dalwhinnie 15 ans, Talisker 10 ans, Cragganmore 12 ans, Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans, Glenkinchie 12 ans 5 cl	9,00 €
Distillers Edition : Dalwhinnie, Talisker, Cragganmore, Oban, Lagavulin, Glenkinchie 5 cl	12,00 €

Bière

Heineken, demi 25 cl	4,60 €
Affligem, demi 25 cl	5,00 €
Bière du moment, demi 25 cl	5,00 €
Picon Bière 25 cl	6,00 €

Jus de fruits

Orange, Poire, Ace, Ananas, Banane, Fraise, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Raisin, Tomate 25 cl	4,60 €
--	--------

Soda

Coca cola, Perrier, Oasis, Sprite 33 cl	4,60 €
Ice Tea, Orangina 25 cl	4,60 €
Schweppes, Gini 20 cl	4,60 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	4,60 €

Champagnes

Coupe de Champagne 14 cl	10,00 €
Coupette de Champagne 9 cl	8,00 €
Kir Royal 14 cl	10,50 €

		1/2 bouteille	bouteille	magnum
Veuve Cliquot Ponsardin	(CRD verte)	42,00 €	75,00 €	160,00 €
L. Roederer, Taittinger	(CRD verte)		75,00 €	
Bollinger, Ruinart	(CRD verte)		85,00 €	
Moët et Chandon "Dom Pérignon"	(CRD verte)		199,00 €	
L. Roederer "Cristal"	(CRD verte)		199,00 €	

Digestifs

Marie Brizard, Get 27 ou 31, Arquebuse, Cointreau, Fernet Branca 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Gin, Rhum, Malibu, Tequila, Vodka, Marc, Vieille Prune, Calvados 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte, Verveine Verte, Eau de Vie Blanche 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Bas Armagnac, Cognac 4 cl	de 10,00 € à 50,00 €
Chartreuse VEP, Verte ou Jaune 4 cl	14,00 €

Eaux Minérales

Eaux Plates

Demi-bouteille : Evian, Vittel	4,00 €
Bouteille : Thonon, Vittel	5,00 €
Evian	5,00 €

Eaux Pétillantes

Demi-bouteille : Badoit, San Pellegrino	5,00 €
Bouteille : Badoit, Chateldon, Eau de Perrier, St Yorre, San Pellegrino, Vals	de 5,00 € à 7,00 €

La Cave

Val de Loire

Vin Blanc

	bouteille 75 cl	1/2 bouteille 37,5 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Louis Métaireau Grand Mouton	27,00 €	
Sancerre, Comte Lafond	38,00 €	20,50 €
Pouilly Fumé, De Ladoucette	49,00 €	26,50 €

Vin Rouge

Bourgueil, Domaine de la Butte, Jacky Blot	35,00 €	
Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois	39,00 €	20,50 €

Bordelais

Vin Rouge

	bouteille 75 cl	1/2 bouteille 37,5 cl
Château Bonnet, Réserve Bordeaux, Henri Lurton	29,00 €	
Château le Bonnat, Graves	39,00 €	
Château La Louvière, Pessac Leognan, André Lurton	71,00 €	
Baron Henri, Médoc, Baron Philippe de Rothschild	44,00 €	
Baron Carl, Saint Emilion, Baron Philippe de Rothschild	46,00 €	
Château de Pez, Saint Estèphe	74,00 €	
Château Haut Beausejour, Saint Estèphe	46,00 €	24,50 €

Sud Ouest et Languedoc

Vin Rouge

Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Bernede	23,00 €	
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut	32,00 €	

Vallée du Rhône

Vin Blanc

Hermitage,	71,00 €	
------------------	---------	--

Vin Rouge

Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier	23,00 €	12,50 €
Crozes Hermitage, Les Meyssoniers, Maison Chapoutier	33,00 €	17,50 €
Saint Joseph, Deschamps, Maison Chapoutier		20,50 €
Saint Joseph, La Croix de Chabot, Maison Chapoutier	42,00 €	
Gigondas, Maison Chapoutier	44,00 €	
Chateauneuf du Pape, La Bernardine, Maison Chapoutier	60,00 €	
Hermitage, La Sizeranne, Maison Chapoutier	85,00 €	
Côte Rotie, Champin le Seigneur, Jean Michel Gérin	74,00 €	
Côte Rotie, Les Grandes Places, Jean Michel Gérin	100,00 €	

Vin Rosé

Tavel, Château d'Acquéria	29,00 €	15,50 €
---------------------------------	---------	---------

Provence

Vin Rosé

Bandol, Château Ramassan, Domaines Ott	46,00 €	24,50 €
Côtes de Provence, Château Miraval	28,00 €	
Côtes de Provence, Château Minutry Prestige	30,00 €	
Côtes de Provence, Clos Mireille, Domaines Ott	38,00 €	

Alsace

Vin Blanc

Riesling, Maison Hugel	48,00 €	25,50 €
Gewurztraminer, Maison Hugel	51,00 €	27,50 €
Gewurztraminer, Vendanges tardives, Maison Hugel	73,00 €	



Les Vignobles de France

La Cave

Beaujolais

	bouteille 75 cl	1/2 bouteille 37,5 cl
Chiroubles, Maison Trénel	25,00 €	
Chiroubles, La Secrète, Domaine Cheysson	38,00 €	
Côte de Brouilly, Maison Trénel	26,00 €	
Juliéna, L'esprit Marius Sanguard, Maison Trénel	26,00 €	
Morgon, Côte du Py, Maison Trénel	26,00 €	
Saint Amour, Maison Trénel	28,00 €	15,50 €
Fleurie, Maison Trénel	28,00 €	
Moulin à Vent, Château des Jacques, Louis Jadot	42,00 €	22,50 €



Bourgogne

Vin Blanc

Macon - Vergisson, Roger Lassara	24,00 €	
Saint Véran, Cuvée prestige, Roger Lassara	31,00 €	16,50 €
Pouilly Fuissé, Les Chailloux, Maison Auvigne	43,00 €	22,50 €
Chablis, 1 ^{er} cru Les Fourchaumes, Vieilles Vignes, Domaine Laroche	58,00 €	30,50 €
Meursault Genevrières, 1 ^{er} cru, Maison Louis Latour	76,00 €	
Puligny Montrachet, 1 ^{er} cru Les Reffers, Louis Jadot	81,00 €	

Vin Rouge

Bourgogne, Couvent des Jacobins, Louis Jadot	31,00 €	16,50 €
Mercrey, Château de Chamirey	42,00 €	22,50 €
Côte de Beaune Villages, Louis Jadot	40,00 €	
Côte de Nuits Villages, Le Vaucrain, Louis Jadot	43,00 €	
Savigny les Beaune, Clos des Guettes, Louis Jadot	51,00 €	
Savigny les Beaune, La Dominode, Louis Jadot		27,50 €
Pommard Rugiens, Louis Jadot	89,00 €	
Nuits Saint Georges, Louis Jadot	63,00 €	32,50 €
Gevrey Chambertin, Lavaux Saint Jacques, Louis Jadot	80,00 €	
Vosne Romanée, Les Suchots, Louis Jadot	110,00 €	
Chambolle Musigny, Louis Jadot	85,00 €	44,50 €
Clos Vougeot, Domaine Jadot	170,00 €	
Charmes Chambertin, Maison Louis Jadot	180,00 €	
Chambertin Clos de Bèze, Domaine Jadot	220,00 €	

Bugey Savoie Jura

Vin Blanc

Bugey Chardonnay,	23,00 €	
Bugey Manicle,	36,00 €	18,00 €
Seyssel, Clos de la Péclette, Maison Mollex	23,00 €	12,50 €
Montagnieu (Vin pétillant naturel), Domaine Pierre Guigard	24,00 €	
Arbois Traditionnel, Domaine Rolet	32,00 €	
Arbois Vin Jaune (62 cl), Domaine Rolet	95,00 €	

Vin Rouge

Bugey Gamay,	22,00 €	
Bugey Mondeuse,	28,00 €	
Bugey Pinot Noir,	24,00 €	13,50 €
Bugey Manicle,	36,00 €	18,00 €

Les Pichets du Français

	verre	25 cl	50 cl
Vin rouge :			
Beaujolais	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Côtes du Rhône	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Bordeaux	6,00 €	8,00 €	15,00 €
Bourgogne	6,50 €	9,00 €	17,00 €
Vin rosé :			
Côtes de Provence	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Vin blanc :			
Chardonnay du Bugey	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Mâcon	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Alsace Gewurztraminer	6,50 €	9,00 €	17,00 €

La carte des Grands Vins
Les Trésors de la Cave
est à votre disposition sur demande.