

Wook Girin

Chef de Cuisine

Je suis heureux de vous proposer cette carte qui est le reflet de mon histoire et de mes origines. J'ai grandi et fait mes classes en Bresse, et me suis enrichi par différentes expériences professionnelles à travers le monde. Je vous propose une cuisine gourmande, des plats issus du terroir de mon enfance, ainsi que des plats aux saveurs plus exotiques ramenées de mes voyages en Europe, en Asie et en Amérique. Nous vous souhaitons un agréable moment.

I am happy to offer you this menu which is a reflection of my history and my origins. I grew up and took my classes in Bresse, and learned from various professional experiences around the world. I offer gourmet cuisine, dishes from the land of my childhood, as well as dishes with more exotic flavors brought back from my travels in Europe, Asia and America. We wish you an happy moment.



☺ Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande



La Bresse, ma région, Mes voyages, mon inspiration



MENUS

Formule Duo (Entrée, Plat ou Plat, Dessert) : 28€


Formule Trio (Entrée, Plat, Dessert) : 34€

2 courses (starter, main course or main course, dessert) : 28€








3 courses (starter, main course, dessert) : 34€

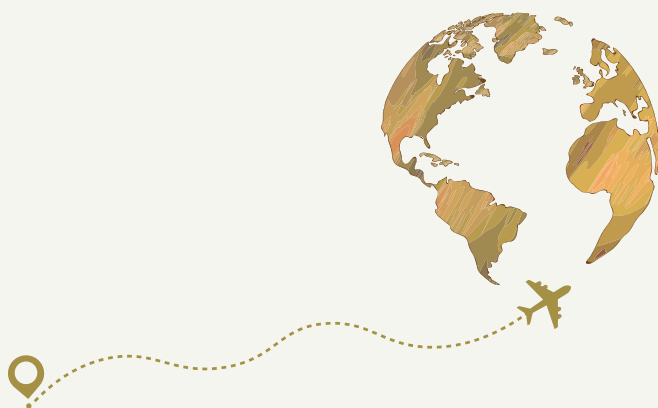
Mes Entrées/ My starters


	S	XL
 Salade Bressane (Bresse Bleu, poulet, tomates, croûtons) Bresse's salad (Bresse Bleu - local blue cheese, chicken, tomato, croutons)	10€	16€
 Gravlax de saumon au cerfeuil et aux baies roses, vierge de légumes et pommes Granny Smith Salmon gravlax with chervil and pink berries, vegetables and Granny Smith apples		13€
 Ceviche de cabillaud, vinaigrette de mangue, ciboulette coriandre et son tartare de légumes Cod ceviche, mango vinaigrette, chive and coriander and vegetable tartar	11€	
 Gaspacho de melon au basilic, billes de pastèque, chips de jambon cru et sa tuile de pain de mie Melon Gaspacho with basil, watermelon balls, raw ham crisps and its slice of bread	10€	
 Salade végétarienne quinoa, houmous et germes soufflés Vegetarian salad quinoa, humus and puffed sprouts	10€	

 **Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.**
All our dishes are "Homemade", prepared on site from raw products.

Mes Plats/My dishes

-  **Burger maison, steak de bœuf 150g, sauce barbecue, oignons confits, emmental, pommes de terre grenaille rôties au four et salade verte** 20€
Home-made burger, 150g beef steak, barbecue sauce, onion confit, Emmental cheese, oven-roasted potatoes and green salad
-  **Selle d'agneau, jus à l'harissa et son couscous à la menthe** 22€
Saddle of lamb, harissa juice and its mint couscous
-  **Dorade snackée, émulsion à l'estragon, linguines et tomates cerises rôties** 22€
Snacked sea bream, tarragon emulsion, linguine and roasted cherry tomatoes
-  **Suprême de volaille, sauce crème aux morilles et crêpes vonnassiennes** 22€
Chicken, creamy morels sauce and its Vonnassian pancakes
-  **Riz cantonais aux crevettes et ses graines de sésame au wasabi** 20€
Cantonese rice with prawns and wasabi sesame seeds
-  **Bowl quinoa, houmous, émincé veggie et germes soufflés** 18€
Bowl quinoa, humus, minced veggie and blown germs 



 **Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.**
All our dishes are "Homemade", prepared on site from raw products.



Mes douceurs préférées / My favorite sweets

Assortiment de fromages régionaux

Selection of regional cheeses

10€

🏠 Sablé Breton, compotée de rhubarbe, glace yaourt bulgare et chantilly fruits rouges

Breton shortbread, rhubarb compote, Bulgarian yoghurt ice cream and red fruits whipped cream

10€

🏠 Café ou thé gourmand

Greedy coffee or tea

10€

Coupe de glace 2 ou 3 boules (vanille, chocolat, caramel, yaourt bulgare, mangue, citron, mandarine, pêche de vigne, barbe à papa) Supplément chantilly maison 2€

2 or 3 scoops of ice cream (vanilla, chocolate, caramel, Bulgarian yoghurt, mango, lemon, tangerine, vine peach, candyfloss) Homemade whipped cream 2€

8€

10€

🏠 Tarte Tatin aux pommes, glace vanille

Apple tatin pie, vanilla ice cream

10€

🏠 Brioche perdue et son caramel au beurre salé

Bread and butter pudding with salted butter caramel

10€

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans : 15€

Children under 12 : 15€

Nuggets de poisson, accompagnement au choix
(riz, pâtes, pommes de terre, haricots verts)

OU

Pâtes bolognaise

Glace 2 boules, parfum au choix



Tous nos plats sont «Fait Maison», élaborés sur place à partir de produits bruts.

All our dishes are "Homemade", prepared on site from raw products.

