

Convivialité, Tradition, Originalité...



# Le Chantecler

RESTAURANT

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.*



## LES MENUS · LE TERROIR À L'HONNEUR

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

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

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

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

Menu Enfant (pour les moins de 12 ans) : 15€

*Kids Menu (for children under 12) : €15*

Filet de poulet sauce à la crème (Chicken fillet with cream sauce)  
OU pâtes à la bolognaise (pasta bolognese)

Cake au chocolat (Chocolate cake)  
OU Glace barbe à papa (Cotton candy ice cream)

\*sauf si supplément menu indiqué sur le plat







## LES ENTRÉES · OUR STARTERS



Salade tiède de gésiers confits, éclats de Bleu de Bresse <i>Warm salad of confit gizzards with shards of Bleu de Bresse cheese</i>	10€	16€
Gravlax de saumon à l'aneth – Marinade légère citronnée <i>Salmon gravlax with dill – Light lemon-marinade</i>	13€	18€
Rouleaux de printemps garnis de porc parfumé, coriandre et gingembre, servis avec une mayonnaise maison au wasabi <i>Spring rolls filled with fragrant pork, coriander and ginger, served with homemade wasabi mayonnaise</i>	10€	
Asperges blanches de saison, vinaigrette balsamique et œuf parfait <i>Seasonal white asparagus, balsamic vinaigrette and perfect egg</i>	10€	
Bowl de quinoa tomaté, avocat frais, houmous et bacon végétal, vinaigrette de framboise <i>Tomato quinoa bowl, fresh avocado, hummus and plant-based bacon, raspberry vinaigrette</i>	10€	

## NOS PLATS · OUR DISHES

Poisson du moment (selon arrivage), polenta crémeuse, caviar d'aubergine et pesto à l'estragon <i>Fresh fish of the day, creamy polenta, eggplant caviar and tarragon pesto</i>		22€
Suprême de volaille, sauce crème aux morilles et crêpes vonnassiennes <i>Chicken, creamy morels and Vonnassian pankake</i>		22€
Paleron de bœuf fondant 150g, millefeuille de pommes de terre et jus parfumé au thym <i>Melting beef chuck 150g, potato mille-feuille and thyme-infused jus</i>		22€
Filet de canard rôti, gastrique à l'orange et riz arlequin coloré <i>Roasted duck breast, orange gastrique sauce and colorful harlequin rice</i>		22€
Carottes rebelles (déclinaison autour de la carotte) <i>Rebel carrot. A variation on carrot</i>		22€

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%



"Recette Rebelle" : "Rien ne se perd, tout se déguste !"

Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit."



## LES DESSERTS · MY FAVORITE SWEETS

Assortiment de fromages <i>Selection of regional cheeses</i>	10€
Brioche perdue caramélisée au sucre muscovado, accompagnée d'une chantilly à la fève de tonka et d'une glace au café <i>Caramelized French toast with muscovado sugar, served with tonka bean whipped cream and coffee ice cream</i>	10€
Œuf à la neige accompagné de son caramel au beurre salé <i>Floating Island with Salted Butter Caramel</i>	10€
Banana Split revisité <i>Deconstructed Banana Split</i>	10€
Moelleux au chocolat et sa crème de Bresse <i>Chocolate Fondant with bresse cream</i>	10€
Cheese cake à la myrtille <i>Blueberry cheesecake</i>	10€

## VOTRE RETOUR EST PRÉCIEUX POUR NOUS · YOUR FEEDBACK IS VALUABLE TO US

Notez-nous ★★★★★ pour remercier  
notre équipe et son accueil !

*Reward our team!*

*Rate us 5 stars to really commend our team and their hospitality!*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

## APÉRITIF

Martini Rosso, Bianco ou Extra Dry (6cl)	6,00€
Campari (6 cl)	6,00€
Ricard (3 cl)	6,00€
Pastis 51 (3 cl)	5,00€
Suze (6 cl)	5,00€
Porto Blanc Graham's Fine White (6 cl)	6,00€
Porto Rouge Graham's Fine Tawny (6cl)	7,50€
Jurancon (12cl)	7,00€

## COCKTAIL (12 CL)

Kir vin Blanc et Crème Cartron Mûre, Cassis, Framboise et pêche	6,00€
Kir Pétillant du Bugey	9,00€
Americano	9,00€
Campari Orange	9,00€
Gin Tonic	9,00€
Spritz Aperol	10,00€
Saint Germain Spritz	12,00€
Mojito	10,00€
Virgin Mojito	7,00€

## BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE (33CL)

Bière Spéciale 1664	5,00€
Grimbergen	5,50€
Desperados	6,50€
Corona	6,50€
La Bressanne blonde, rousse, rosée ou blanche	6,50€
Gallia Champ libre 33cl	6,50€
Gallia Well Coast IPA 33cl	6,50€
Heineken 0% sans alcool	5,00€

## BIÈRES PRESSION

Heineken (25 cl)	4,50€
Heineken (50 cl)	8,00€
Affligem (25 cl)	5,00€
Affligem (50 cl)	9,00€
Panaché/monaco (25 cl)	4,00€
Picon bière (25cl)	6,00€
Picon bière (50cl)	9,00€
Lagunitas IPA	6,50€

## ALCOOLS (4CL)

Absolut Vodka	8,00€
Gin Monkey 47	15,00€
Generous Gin organic	9,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans	7,00€
Rhum Bacardi	7,00€
Rhum Blanc Agricole Dillon	7,00€
Rhum ambré	7,00€
Tequila	7,00€
Dry Gin Bombay Sapphire	8,00€

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Laurent Perrier La Cuvée (75cl)	75,00€
Laurent Perrier brut millésimé 2008 (75 cl)	92,00€
Tsarine Brut Premium (75 cl)	52,00€
Tsarine Brut Rosé (75 cl)	55,00€
Pétillant du Bugey brut, Angelot (75 cl)	25,00€
Cerdon du Bugey (75 cl)	25,00€
Coupe Cerdon du Bugey (10cl)	7,00€
Coupe Pétillant du Bugey (10cl)	7,00€

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola / Cherry / Sans Sucres (33 cl)	4,00€
Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,00€
Schweppes Agrumes (25 cl)	4,00€
Orangina (25 cl)	4,00€
Fanta Orange (33 cl)	4,00€
Sprite (33 cl)	4,00€
Fuzetea Pêche Gourmande (25 cl)	4,00€
Jus de fruit et Nectars Granini (25 cl)	4,50€
Multivitaminé, Orange, Tomate, Pomme, Abricot, Pamplemousse, Ananas, Fraise	

## EAUX MINÉRALES & SIROPS

	25CL	50CL	1L
Vittel	3,00€	3,50€	4,50€
San Pellegrino		3,70€	4,80€
Perrier (33 cl)			3,80€
Sirop Monin à l'eau (25cl) Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, cassis			2,50€

## BOISSONS CHAUDES

Espresso / Decafeiné	2,50€
Double espresso, Café long	4,00€
Capuccino, Latte Macchiato	4,00€
Chocolat Monbana Bio Max Havelaar	4,00€
Thés Palais des thés, Sélection Prestige	4,00€
Darjeeling, Thé vert à la menthe, Thé Sencha Ariake, Breakfast, Thé Earl Grey	
Infusions Sélection Prestige Herboriste verveine menthe orange, Thé detox Bresil, Thé detox sud Africain, Thé tilleul camomille fleur d'oranger	4,00€

## DIGESTIFS & LIQUEURS (4CL)

Eaux de vie Cartron Poire, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	8,90€
Cognac Hennessy VS	12,00€
Cognac Hennessy XO	23,00€
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP	9,90€
Fine du Bugey	8,20€
Grand Marnier	8,20€
Cointreau	8,20€
Get 27 / Get 31	8,00€
Bailey's	8,00€
Liqueur d'Amaretto Cartron	8,00€
Chartreuse Verte	9,00€
Limoncello	6,00€

## WHISKY (4CL)

J&B Rare	8,00€
Chivas Regal 12 ans d'âge	10,00€
Canadian Club	8,50€
Bourbon Jack Daniel's	8,50€
Jameson Irish Whiskey	8,60€
Aberlour pure single malt 10 ans	10,00€
Bulleit Rye Bourbon	11,00€
Haig Clubman 40°	8,50€
Bourbon FourRoses	8,50€
Lagavulin 16 ans d'âge	12,00€



## LA CARTE DES VINS · THE WINE LIST

### VINS BLANCS

12CL 50CL 75CL

#### Bugey

AOC Chardonnay du Bugey, Cuvée Maxime - Maison Angelot - Chardonnay 28€

#### Bourgogne

AOC Mâcon Chaintré - J.F Trichard, Domaine des Pierres - Chardonnay 8€ 25€

AOC Pouilly - Fuissé 1er Cru "La Maréchaude", Château de Beauregard - Chardonnay 56€

AOC Givry 1er cru "Champs Lalot" - Domaine Sarrazin & Fils - Chardonnay 49€

AOC Mercurey "Les Chenaults" - Domaine Theulot-Juillot - Chardonnay 44€

AOC Meursault - Domaine Matrot - Chardonnay 70€

#### Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône "Brise Cailloux" - Domaine Matthieu Barret - Viognier, Roussanne 43€

### VINS ROUGES

#### Bugey

AOC Mondeuse du Bugey - Maison Angelot - Mondeuse 25€


#### Beaujolais

AOC Moulin à Vent - J.F.Trichard, Domaine des Pierres - Gamay  28€

AOC "St Amour" - J.F Trichard - Gamay  28€

#### Bourgogne

AOC Givry 1er Cru "Bois Gautiers" - Domaine Sarrazin & Fils - Pinot Noir 51€


AOC Santenay 1er Cru "Clos des Tavannes" - Domaine de la Pousse d'Or - Pinot noir  69€

AOC Côteaux Bourguignons "P'tit Bonheur" - Domaine Prunier Bonheur - Gamay 35€

AOP Bourgogne Edmée - Maison Champy - 2023 - Pinot noir 50€

#### Vallée du Rhône

AOP Côte Rotie "Tupin's" - Matthieu Barret - Syrah  65€

AOC Crozes Hermitage "Cuvée L" - Domaine Combier - Syrah  38€

AOC Cornas "Brise Cailloux" - Matthieu Barret - Syrah  53€

AOC Côtes du Rhône "Petit Ours" - Matthieu Barret - Syrah  8€ 25€

### VINS ROSÉS

#### Bugey

AOP Rosé du Bugey - Maison Angelot - Gamay, Pinot Noir 8€ 22€

#### Provence

AOC Côtes de Provence "Les Terrasses de la Courdade" Porquerolles  25€

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire - Rosé - 2024 - Syrah, Grenache, Cynsault, Rolle 35€





## LA CAVE MERCURE · THE MERCURE HOTEL CELLAR

### LA SÉLECTION DES GRANDS VINS

75CL

Cette sélection a été imaginée par Fabrice Sommier, MOF en sommellerie, pour Mercure

#### Les Rouges

Saint-Joseph Marandy - Brotte - AOP Saint-Joseph - 2023

38€

Château Phélan Segur - AOP Saint Estèphe - 2018

95€

#### Les Blancs

Beaune du Château 1er Cru blanc - Bouchard P&F - AOP Beaune 1er cru - 2022

65€

Hermitage blanc Nobles Rives - Cave de Tain - AOP Hermitage - 2023

70€

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

### LA SÉLECTION REBELLE

12CL 75CL

Une sélection originale et audacieuse, qui réinvente le plaisir de la dégustation et éveillera tous vos sens.

IGP Cité de Carcassonne - Cuvée Signature Mercure - Rouge - 2024

8€ 25€

IGP Cité De Carcassonne - Cuvée Signature - Blanc - 2025

8€ 25€

### LA SÉLECTION LES PÉPITES



Découvrez les trésors cachés de nos vigneron·nes à travers une sélection de leurs plus belles cuvées

Les Terrasses de la Courtade - Ile de Porquerolles - AOP Côtes de Provence - 2022 - Blanc 

37€

Bergerie de l'Hortus - AOP Pic-Saint-Loup 2024-2025 - Rouge

40€

Pinot gris Grossi Laue - Hugel - AOP Alsace 2015 - 2016 - Blanc

65€

Brouilly - Domaine Piron - AOP Brouilly - 2024 - Rouge

8€ 29€



### Qu'est-ce qu'un vin "pépité" ?

Les amateurs de vin le considèrent comme un véritable trésor. Il s'agit en réalité d'un vin unique qui se distingue par sa qualité exceptionnelle, son goût ou son rapport qualité-prix plus que remarquable.

Ces vins, souvent issus de producteurs ou de régions moins connues ou reconnues qui peuvent offrir des expériences gustatives surprenantes et mémorables. Les caractéristiques d'un vin pépité incluent des arômes complexes, une belle structure en bouche, et une capacité à évoluer avec le temps. Ce sont des vins qui, bien que parfois négligés ou sous-estimés, ont le potentiel de rivaliser avec des crus plus célèbres.

Les amateurs de vin aiment souvent dénicher ces pépites lors de dégustations, dans des caves ou lors de visites de vignobles, où ils peuvent découvrir des merveilles cachées qui ne demandent qu'à être révélées. C'est une invitation à l'aventure et à la découverte, un moyen d'explorer le monde du vin au-delà des étiquettes populaires et des grands noms. C'est un hommage à la diversité et à la richesse des terroirs viticoles, ainsi qu'à la passion des vigneron·nes qui les créent.

Fabrice Sommier,  
Sommelier, Meilleur Ouvrier de France

## VINS BLANCS

BOUTEILLE 37,5CL

### Bugey

AOC Chardonnay du Bugey, Cuvée Maxime - Maison Angelot - Chardonnay 17€

### Bourgogne

AOC Pouilly-Fuissé 1er Cru "La Maréchaude" - J.Burrier, Château de Beauregard - Chardonnay 29€

AOC Bourgogne Aligoté "Les 17 rangs" - Domaine de la Rochette - Aligoté 22€

### Val de Loire

AOC Sancerre - Domaine Vacheron - 2022 - Sauvignon 26€

## VINS ROUGES

### Bugey

AOC Mondeuse du Bugey - Maison Angelot - Mondeuse 15€

### Beaujolais

AOC Saint Amour - J.F.Trichard - Gamay 18€

### Bourgogne

AOC Givry "Les Dracy" - Domaine Sarrazin & Fils - Pinot Noir 25€

### Vallée du Rhône

AOC Crozes Hermitage "Cuvée L" - Domaine Combier - Syrah 23€

## VINS ROSÉS

### Bugey

AOP Rosé du Bugey - Maison Angelot - Gamay et Pinot Noir 14€

## PÉTILLANT & CHAMPAGNE

12CL 75CL

Pétillant du Bugey brut - Maison Angelot 8€ 25€

AOC Cerdon du Bugey 8€ 25€

Tsarine Cuvée Premium 52€

Tsarine Brut rosé 55€

Laurent Perrier Brut 75€

Laurent Perrier Brut millésimé 2012 92€

## EAUX MINÉRALES

33CL 50CL 1L

Vittel 3,50€ 4,50€

San Pellegrino 3,70€ 4,80€

Perrier 3,80€

## SIROP MONIN À L'EAU (25CL)

Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, cassis 2,50€

