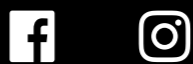




HORAIRES D'OUVERTURE
7/7 6H30 - 23H00
PETIT-DÉJEUNER : 6H30 - 10H30
CUISINE : 12H00 - 14H00 / 19H00 - 22H00

Carte snacking pour les petites faims en dehors des horaires cuisine







1 AVENUE DU JURA - 01210 FERNEY-VOLTAIRE
RÉSERVATIONS : +33 4 50 40 31 28 - MAIL : CONTACT@RDUSUD.COM
WWW.RESIDENCE-LA-RESERVE.COM



LA CARTE


LES ENTREES

STARTERS

 Gravlax de saumon aneth et agrumes, pain brioché <i>Dill and citrus salmon gravlax with brioche bread</i>	14
 Cappuccino de potimarron aux Saint-Jacques snackés, lard croustillant <i>Pumpkin cappuccino with scallops and crunchy bacon</i>	Entrée : 14 Plat : 20
Profiterole d'escargots aux champignons des sous-bois <i>Escargot profiterole with wild mushrooms</i>	13
Tourte de caille en verdure, sauce raisin <i>Quail tart with grape sauce and seasonal greens</i>	12
Foie gras poêlé, pain perdu et confiture d'oignons <i>Seared foie gras, French toast and sweet onion preserve</i>	15
 Soupe de poissons / <i>Fish soup</i>	10
 Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	8

LES PLATS

MAIN COURSES

Pavé de cabillaud en écaille de chorizo, crème de lentilles et oignons frits <i>Chorizo-shingled cod steak with lentil cream and fried onions</i>	20
Poêlée de linguines aux seiches façon wok <i>Wok-fried calamari linguine</i>	18
Filet de cannette rôti, polenta crémeuse et bouillon de légumes <i>Roasted duckling fillet with creamy polenta and seasonal vegetable broth</i>	18
Andouillette de porc de la Maison Bobosse rôtie au four, pommes grenaille au thym, sauce moutarde à l'ancienne <i>Oven-roasted pork andouillette from Maison Bobosse with roasted baby potatoes in thyme and traditional mustard sauce</i>	20
Paleron de boeuf braisé, bouillon au foie gras et légumes d'antan <i>Braised beef chuck in foie gras and heirloom vegetable broth</i>	22
 Belle assiette végétarienne aux légumes du jour <i>Vegetarian main of the day</i>	13

LES FROMAGES

CHEESE

Trio de fromages affinés <i>Trio of matured cheeses</i>	8
Faisselle Etrez, version salée aux herbes ou sucrée sur coulis de fruits <i>Etrez cottage cheese, salted with herbs or sweetened with fruit coulis</i>	5

Nos plats sont essentiellement faits maison 
Our dishes are all prepared from fresh ingredients by our kitchen staff

Pour les amateurs de plats légers 
For lovers of light dishes

Notre pain est cuit sur place et nos glaces sont artisanales
Our bread is baked on the premises and our ice cream comes from a traditional producer

Des allergènes peuvent être présents dans nos préparations, n'hésitez pas à informer notre personnel d'une éventuelle indisposition à certaines substances
Allergens may be present in some of our dishes, please inform the waitstaff should you have any dietary allergies

Origines de nos viandes: France et Union Européenne / *Origin of meat: France and European Union*

Prix nets en euros / *Prices are in euros and include all taxes*

LES DESSERTS

DESSERTS

Tarte aux pommes façon "soeurs Tatin" <i>Tarte tatin upside-down apple tart</i>	7
Crème brûlée à la pistache, tuile aux amandes <i>Pistachio crème brûlée with almond tuile biscuit</i>	7
Verrine Mont-Blanc <i>Meringue topped with chestnut cream</i>	8
Incontournable tiramisu du jour <i>The unmissable tiramisu of the day</i>	7
Moelleux au chocolat, crème glacée chocolat blanc d'artisan <i>Chocolate lava cake with artisanal white chocolate ice-cream</i>	8
Sablé breton, poêlée de fruits de saison façon mendiant <i>Breton shortbread with panned seasonal fruits</i>	8
Café gourmand façon R <i>Gourmet coffee R-style</i>	9

LES FORMULES

MENUS

MENU A LA CARTE 35

Une entrée + un plat + un dessert à choisir sur la carte
Choice of starter + main + dessert from the main menu

MENU DU JOUR

Plat du jour <i>Daily suggestion</i>	15
Entrée du jour et Plat du jour OU Plat du jour et Dessert du jour <i>Suggested starter and main OR Suggested main and dessert</i>	17
Menu complet (Entrée + Plat + Dessert du jour) <i>Full menu (Suggested starter + main + dessert)</i>	22

MENU SPECIAL KIDS 10

Steack haché, frites **OU** Filet de poulet, frites **OU** Linguine sauce tomate
Minced beef steak, fries OR Chicken filet, fries OR Linguine tomato sauce

1 boule de glace au choix **OU** Salade de fruits
1 scoop of ice-cream OR Fruit salad

1 sirop
1 glass of cordial