



Menu

L'AUBERGE
de la
PAILLÈRE

Hôtel 3, Piscine,
Accueil groupe et
séminaire
01350 Lavours*

ÉTÉ 2025

Merci de réserver

En entrées

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec,
viande des Grisons, cornichons, beurre Charentes-Poitou AOP.

Petite - 15€

Grande - 25€

TAPAS À PARTAGER

Mix de tapas, sauce aigre douce et sauce tartare.

15€

SALADE PAILLÈRE

Salade verte, jambon cru de Savoie, toasts au chèvre frais de
Vions au miel et noix.

Petite - 14€

Grande - 18€

CARPACCIO DE BOEUF

Salade verte, pesto, parmesan.

12€

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES

Pickles d'oignon rouge, cornichons et salade verte.

15€

BURRATA À LA TRUFFE

Salade verte, burrata, concombres, tomates cerises.

18€

FOIE GRAS MAISON

Brioche maison, chutney de figues.

16€

SALADE TERRE ET MER

Salade verte, gravlax de truite maison, magret de canard séché, tomates
cerises, melon.

18€

ENTRÉE DU MOMENT

voir ardoise

En plats

✓ RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX COURGETTES ET CHÈVRE FRAIS DE VIONS 21€

FILET DE SANDRE 24€
Sauce vierge, poêlée de légumes de saison, pommes grenailles.

CUISSES DE GRENOUILLES À Volonté 31€

- FAÇON SUZANNE

Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

- EN PERSILLADE

Sautées au beurre moussant, ail et persil servies avec du gratin dauphinois.

La recette Façon Suzanne a été mise au point en 1967, est devenue un pilier de l'identité culinaire de l'établissement.

Ainsi, l'Auberge de la Paillère perpétue cette tradition culinaire en proposant une recette authentique et savoureuse, ancrée dans l'histoire gastronomique de la région.

EN PLATS

☞ CARPACCIO DE BOEUF	18€
Salade verte, persto, parmesan, frites	
☞ TARTARE DE BOEUF	19€
CLASSIQUE OU ITALIEN salade verte, frites.	
BURGER, FRITES MAISON	21€
Pain brioché, poulet pané, cheddar, confit d'oignon rouge ,sauce tartare.	
FAUX FILET DE BŒUF	26€
Frites maison, salade verte , sauce bleu de Bonneval, poivre ou forestière.	
BALLOTINE DE VOLAILLE	21€
Duxelle de champignons légumes de saison, tagliatelles, sauce forestière.	
FILET MIGNON	24€
Poêlée de pleurotes de Seyssel en persillade, pommes grenailles, sauce poivre.	
PLAT DU MOMENT	Demandez nous !
NOS GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES	
Salade verte - Frites Maison - Gratin Dauphinois - Poêlée de légumes de saison- Pommes grenailles.	4,50€

En desserts

Faisselle	4,50€
Crème ou Coulis de fruits rouges	
Tiramisu à la fraise	6€
Soufflé glacé au marc du Bugey et framboises	8€
Vacherin glacé vanille framboise	8€
Entremet aux trois chocolats	7€
Mousse duo de citrons	7€
Dessert du Moment	voir ardoise



À la Paillère, nos desserts sont maison avec des produits du terroir

Chaque bouchée raconte notre région : des produits frais, de saison, et le savoir-faire d'une cuisine authentique.

*Le dimanche et les jours fériés, place à la tradition : profitez de nos menus, pensés pour vous faire plaisir. La carte prend une pause !

Place aux menus

La Paillère ^{29€}

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES
Pickles d'oignons rouge, cornichons et salade verte.

RAVIOLES DU DAUPHINÉ
au chèvre frais de Vions et courgettes

Glace 2 Boules ou
Tiramisu à la fraise ou
Faisselle

Menu De L'avour ^{36€}

CUISSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ

Façon Suzanne
(Beurre monté citronné ail et persil)

ou

En Persillade
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

Dessert au choix

Le Bugiste 39€

SALADE PAILLÈRE

Salade verte, jambon cru de Savoie , toasts au chèvre de
Vions au miel et noix

OU

BURRATA À LA TRUFFE

Salade verte, burrata, concombres, tomates cerises.

●

FILET DE SANDRE

Sauce vierge, poêlée de légumes de saison, pommes grenailles

OU

FILET MIGNON

Poêlée de pleurotes de Seyssel persillée et pommes grenailles, sauce poivre

●

Dessert au choix

L'Auberge 44€

Foie gras maison

Brioche maison toastée, chutney de figues

OU

Salade Terre & mer

Salade verte, gravlax de truite maison, magret de canard séché, tomates
cerises, melon.

OU

ENTRÉE DU MOMENT

●

CUISSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ

Façon Suzanne

(Beurre monté citronné ail et persil)

ou

En Persillade

(ail et persil frais)

Gratin dauphinois

OU

FAUX FILET

Frites maison, salade verte, sauce bleu de Bonneval, poivre, forestière

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE

Duxelle de champignons légumes de saison, tagliatelles, sauce forestière.

OU

PLAT DU MOMENT

●

Dessert
AU CHOIX

Menu enfant 12,50€

Fish and chips de cabillaud

ou

Aiguillettes de Poulet panées

Frites maison

Glace 2 Boules au choix

Menu grand enfant 16,50€

Petit Burger - frites maison

ou

Portion de cuisses de grenouilles Suzanne - gratin dauphinois

Glace 2 Boules au choix

ou

Brownie