

RESTAURANT
LE COIN TRANQUILLE
6 chemin des Vignes
38490 LES ABRETS
TEL 04 76 32 13 48
FAX 04 76 37 40 67

Année 2022

Dimanche 11 Septembre

MENU A 36.00 €

Crémant de Loire Rosé Brut
« X Noir » (Maison Ackerman) Cuvée Tendance

Salade Dauphinoise
(Salade Verte, Croutons, Lardons, Œuf, Noix, Tomate)
[Pour les 2 Végétariens](#)
[Même Salades sans Lardons](#)

Coquelet au Blanc de Blanc du Bugey
Gratin Dauphinois et Tomate Provençale
[Pour les 2 végétariens :](#)
[Omelette au fromage avec Gratin Dauphinois et Tomate provençale](#)

Entremet aux 2 Chocolats

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : AOC Chardonnay AB (*Domaine Trichon*)

Ou

Rosé : AOC Gamay Rosé Tradition (*Le Caveau Bugiste*)

Ou

Rouge : AOC Gamay Cuvée Vieilles Vignes (*Caveau Bugiste*)

RESTAURANT

LE COIN TRANQUILLE

6 chemin des Vignes

38490 LES ABRETS

TEL 04 76 32 13 48

Année 2022

MENU A 36.00 €

Kir Cassis au Chardonnay AOC Bugey (*Caveau Bugiste*)

Assiette de Charcuterie

(Mortadelle de Bologne, Jambon Cru, Pâté Croûte, Rosette)

Pour les 2 végétariens

Bruschetta

(Pain Beurre Persil, Basilic, Mozzarella, Tomates, Artichauts marinés)

Filet de Dorade Rôtie Sauce Crème

Risotto aux Champignons Forestiers (*accompagnement*)

Pour les 2 végétariens

Risotto aux champignons en plat

Pour ceux qui ne mangent pas de poissons

Sauté de Veau aux olives

Tarte aux Pommes

et sa Glace Vanille

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : IGP Jacquère « d'Allobrogie » (*Domaine Demeure Pinet*) **Rouge :** AOC Gamay

Cuvée Vieilles Vignes (Caveau Bugiste)

Ou

Rosé : Gourmandise IGP Méditerranée (*Maîtres Vignerons presqu'île de Saint-Tropez*)

Ou

Rouge : AOC Côtes Du Rhône (*Prieurs St Julien*)

RESTAURANT

LE COIN TRANQUILLE

6 chemin des Vignes

38490 LES ABRETS

TEL 04 76 32 13 48

FAX 04 76 37 40 67

Année 2022

Mardi 13 Septembre

MENU A 36.00 €

Kir Châtaigne
Au Vin Pétillant Bugey Brut Pétillant (Domaine Trichon)

Salade du Maraicher
(Salade Verte, Tomates, Carotte, Concombre, Radis,
Betterave, Oignon Rouge, Graines de Courge, Œuf et Ciboulette)

Civet de Chevreuil
Pâtes Fraîches
Pour les 2 végétariens
Pizza Végétarienne

Soufflé Glacé à la Chartreuse
Sauce Chocolat

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : AOC Roussette (Caveau Bugiste)
Bugiste)

Rouge : AOC Gamay Cuvée Vieilles Vignes (Caveau

Ou

Rosé : AOC Symphonie Rosé (Le Caveau Bugiste) Alliance : Pinot Gris, Pinot Noir, Gamay

Ou

Rouge : AOC Mondeuse AB (Domaine Trichon)

RESTAURANT

Année 2022

LE COIN TRANQUILLE

6 chemin des Vignes

38490 LES ABRETS

TEL 04 76 32 13 48

FAX 04 76 37 40 67

Jeudi 15 Septembre

MENU A 36.00 €

Vin de Noix

(Maison Bigallet)

Terrine Maison

Pour les 2 végétariens

Salade de Tomates Mozzarella

Pavé de Saumon Sauce Ecrevisses

Riz et Haricots Verts

Pour les 2 végétariens

Poêlée Végétarienne

Pour ceux qui ne mangent pas de poissons

Faux Filet sauce Echalote

Avec Riz et Haricots Verts

Mousse au Chocolat

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : AOC Chardonnay AB (*Domaine Trichon*)
(*Caveau Bugiste*)

Ou

Rosé : AOC Gamay Rosé Tradition (*Le Caveau Bugiste*)

Ou

Rouge : AOC Pinot Cuvée Vieilles Vignes (*Caveau Bugiste*)

Rouge : AOC Gamay Cuvée Vieilles Vignes

RESTAURANT

LE COIN TRANQUILLE

6 chemin des Vignes

38490 LES ABRETS

TEL 04 76 32 13 48

FAX 04 76 37 40 67

Année 2022

Vendredi 16 Septembre

MENU A 36.00 €

Kir à la Fleur de Sureau

Au Vin Pétillant Bugey Brut (Domaine Trichon)

Salade Régionale

(Salade Verte, Jambon Cru, Meule de Savoie,
Reblochon sur toast chaud, Œuf, Tomates)

Pour les 2 végétariens

Même entrée mais sans le Jambon Cru

Filet Mignon Sauce Forestière

Gratin de Crozets et Flan de Légumes

Pour les 2 végétariens

Omelette Nature

Gratin de Crozet et Flan de Légumes

Soufflé Glacé à la Grande Dauphine

Sur un Coulis d'Abricot

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : IGP Viognier Haut de Badens (*Château La Grave*)
Vieilles Vignes (Caveau Bugiste)

Rouge : AOC Gamay Cuvée

Ou

Rosé : AOP Expression Rosé du Minervois, (*Château La Grave*)

Ou

Rouge : AOP Expression Rouge du Minervois (*Château La Grave*)

RESTAURANT

Année 2022

LE COIN TRANQUILLE

6 chemin des Vignes

38490 LES ABRETS

TEL 04 76 32 13 48

FAX 04 76 37 40 67

Samedi 17 Septembre

MENU A 36.00 €

Vin de Génépi

(Maison Bigallet)

Gratin de ravioles du Dauphiné

Sauce Crème

**Suprême de Pintade sauce Porto
Poêlée de légumes et Pommes de terre Sautées**

Pour les 2 végétariens
Pizza aux Fromages

Tutti Frutti »

Café

1 Bouteille 75cl pour 3 pers. (compris dans le menu à 36 €)

Au choix :

Blanc : IGP Jacquère « d'Allobrogie » (Domaine Demeure Pinet) Rouge : AOC Gamay
Cuvée Vieilles Vignes (Caveau Bugiste)

Ou

Rosé : Gourmandise IGP Méditerranée (Maîtres Vignerons presqu'île de Saint-Tropez)

Ou

Rouge : AOC Côtes Du Rhône (Prieurs St Julien)

Pour la soirée BBQ

**Nous proposerons des Pâtes à la Napolitaine pour les 2 Végétariens
Il y aura comme pour les autres convives, de la salade Verte et un légume**