

Le Restaurant



Bienvenue chez Aurélie et Tony au Restaurant «Oh bouchoux»
situé entre Bresse et Dombes à St André le Bouchoux.

Nous avons le plaisir de vous proposer une cuisine traditionnelle
à base de produits de saison dans un cadre privilégié.

Nos fournisseurs sont des entreprises locales notamment :

« La ferme des bois de but » à Viriat
(les fromages de chèvre)

« la ferme du pommet » à Dompierre sur Veyle
(steak haché charolais)

La fromagerie « Bouchet » à Beaumont en Haute-Savoie
(fromages de Savoie, fondue et raclette)

La laiterie « Etrez »
(faisselle, crème AOC gastronomique et beurre de baratte)

Le domaine de la Pérouse à St André sur Vieux Jonc
(poulet de Bresse)

Poissons des Dombes
(carpes)

Le caveau Bugiste
(vin du Bugey)

La boulangerie Duvignaud à Marlieux



Nous vous proposons différents types de menus pour vos évènements
(anniversaire, apéritif dinatoire, fête de famille, ...).

Nous disposons de deux salles avec possibilité de privatisation.

Le restaurant est ouvert du lundi au dimanche midi sauf mardi, jour de
fermeture hebdomadaire et du vendredi au samedi soir, pour tout autre
réservation en dehors des jours d'ouverture merci de nous contacter.

Réservation au 04 74 42 57 69

 /Oh bouchoux - Restaurant des Dombes

www.oh-bouchoux.fr

Oh Bouchoux

NOS SALADES

Salade gourmande 13.50€
salade mêlée, dés de foie gras, magret de canard, mangue

Salade estivale 12.50€
salade, crudités, aiguillettes de poulet, bleu de Bresse

NOS ENTRÉES

Farandole de Dombes 10.00€
terrine de carpe aux légumes,
carpaccio de carpe fumée, brochette yakitori

Ardoise de jambon cru de Savoie 9.00€

Terrine de campagne 8.50€

**Cuisses de grenouilles sautées
au beurre de baratte d'Etrez (0.150grs)** 12.50€

Goujonnettes de carpe de Dombes et sauce tartare 9.50€

Croustillant de chèvre fermier 9.50€



Tous les plats sont élaborés
à base de produits frais et locaux

Oh Boucheoux

NOS VIANDES

Entrecôte sauce marchand de vin (frites, salade) **19.00€**

Burger terroir **14.50€**
pain, steak haché, sauce maison,
oignon confit, cornichons, comté

Poulet de Bresse AOC rôti **19.00€**

Poulet de Bresse AOC à la crème (sup. morilles 4€) **22.00€**

Origine de la viande (France et UE) : *Saint-Paul de Varax, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Dompierre-sur-Veyre*
Nos fournisseurs : *ferme Dienet, domaine de La Pérouse, ferme du Pomet.*

NOS POISSONS

Mousseline sauce nantua et goujonnettes de carpe de Dombes en persillade **19.00€**

Cuisses de grenouilles sautées au beurre de baratte d'Étrez (0.300grs) **22.00€**

Saumon de fontaine sauce vierge **19.50€**

Nos fournisseurs : *homards Acadien, pisciculture Murgat, Grandguillaume.*



Tous les plats sont élaborés
à base de produits frais et locaux