

*« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur
tout le temps qu'il est sous votre toit »*

Brillat Savarin

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins et nous
nous engageons à promouvoir les produits frais et
travailler avec le plus grand soin*

Le Restaurant Rolland

VOUS ACCUEILLE

DU MARDI AU SAMEDI

DE 12H À 13H30 – 19H30 À 21H

ET LES DIMANCHES DE 12H À 13H30

SAUF JUILLET-AOÛT (FERMÉ LUNDI ET MARDI)

Restaurant Rolland

Menu Tradition 29€50

Menu du jour 15€50

(1/4 de vin et café compris)

Tous les midis (Hors week-end et jours fériés)

Entrée

~

Plat Garni

~

Fromage ou Dessert

Menu Enfant 10€

Jusqu'à 12 ans

Suggestion du moment

~

Fromage ou

Coupe de Glace 2 boules

Terrine maison à la pistache

Ou

Salade paysanne

(Toast chèvre et miel, noix,
lard fumé, crudités)

~

Suprême de poulet jus au
Montagnieu

Ou

Joue de Bœuf confite, sauce
Arrabiata Maison

Accompagnement au choix :
gratin dauphinois, frites ou
légumes du moment

~

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc

~

Dessert au choix

Menu Tradition : fromage ou
dessert 27€50



Restaurant Rolland

Menu Gourmet 37€50

Foie gras au Montagnieu

Ou

Salade Poulailler

(Filet de poulet mariné, Œuf poché, parmesan)

Ou

Soupe de poissons

~

Râble de lapin farci, sauce au Montagnieu

Accompagnement au choix : gratin dauphinois, frites ou légumes

Ou

*Poêlée de la Mer : filets de rougets, moules, crevettes, seiches au
beurre persillé*

Accompagné d'une poêlée de lentilles corail et épeautre

~

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc

~

Dessert au choix

Menu Gourmet : fromage ou dessert : 35€50



Restaurant Rolland

Menu Brilliat Savarin 51€

Foie gras au Montagnieu

Ou

Entrée du moment

~

*Cuisses de Grenouilles fraîches à la persillade,
(Sur réservation)*

*Accompagnement au choix : gratin dauphinois, frites ou
légumes du moment*

~

Fromage blanc

Ou

Assiette de fromages secs

~

Dessert au choix

Menu Brilliat Savarin : fromage ou dessert 49€



Restaurant Rolland

ENTREES

<i>Terrine maison à la pistache</i>	11€
<i>Panacotta de chèvre, chorizo grillé et crumble aux herbes</i>	12€50
<i>Soupe de poissons</i>	15€
<i>Foie gras au Montagnieu</i>	17€50

SALADES

	Petite	Grande
<i>Salade paysanne</i> <i>(Toast chèvre chaud et miel, noix, lard fumé, crudités)</i>	11€50	15€50
<i>Salade Poulailler</i> <i>(Filet de poulet mariné, œuf poché, parmesan, crudités)</i>	12€	16€50

POISSONS

<i>Poêlée de la Mer : filets de rougets, crevettes, moules, seiches</i> <i>avec beurre persillé</i>	
<i>Accompagnée d'une poêlée de lentilles corail et épeautre à</i> <i>la menthe</i>	23€50
<i>Cuisses de Grenouilles Fraîches à la Persillade (sur</i> <i>réserveation)</i>	29€
<i>Accompagnées de gratin dauphinois, frites ou légumes du</i> <i>moment</i>	

Et nos suggestions du Chef...



Restaurant Rolland

VIANDES GARNIES

<i>Poulet sauce au Montagnieu</i>	15€
<i>Joue de Bœuf confite, sauce Arrabiata Maison</i>	16€
<i>Râble de lapin farci, sauce au Montagnieu</i>	16€50

Accompagnement au choix : gratin dauphinois, frites ou légumes du moment

Et nos suggestions du Chef...

FROMAGES

<i>Assiette de Fromages secs</i>	7€
<i>Fromage Blanc à la Crème</i>	5€

DESSERTS

<i>Dessert du moment</i>	8€
--------------------------	----

