



LES RESTAURANTS

# en Dombes

**GRENOUILLES**

## Où manger des grenouilles ?



### Restaurant

A

#### Au Plaisir d'Etang

64 grande rue · 01320 Saint-Nizier-le-Désert  
04 74 21 37 32  
[plaisirdetang@gmail.com](mailto:plaisirdetang@gmail.com)  
<https://restaurant-plaisir-detang.fr/>

Le chef Ludovic Brehin a mis tout son savoir-faire pour revisiter la carte avec une cuisine raffinée des produits phares tels que les fameuses grenouilles sautées comme en Dombes et la goujonnette pour le menu dombiste servi tous les jours.

Plats à emporter sur réservation par mail ou téléphone.

Une étape conviviale avec un menu du jour revisité tous les jours à un menu gastronomique pour ravir vos papilles, et un fameux menu "autour de la carpe".

#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12  
Horaires de service le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 15h. Dates à confirmer.  
Fermé le dimanche.  
Fermé lundi soir, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et dimanche soir.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

#### Tarifs

Menu adulte : de 25 à 38 € (25 € et 30 € en semaine et 32 € et 38 € le week-end.)  
Plat du jour : 12 €  
Menu du jour : 18 € (Entrée + Plat + Fromage + Dessert + 1/4 Vin + Café).



### Restaurant

B

#### Auberge de Montessuy





Route de Marlieux · 01400 Châtillon-sur-Chalaronne  
04 74 45 01 51  
[info@auberge-de-montessuy.fr](mailto:info@auberge-de-montessuy.fr)  
[www.auberge-de-montessuy.fr](http://www.auberge-de-montessuy.fr)

Depuis 1973, l'Auberge vous régale avec ses produits régionaux (grenouilles, poulet...). La terrasse panoramique, sublimer par une véranda, vous accueille toute l'année. Salle très spacieuse facilitant la distanciation entre les tables.

Vous dégusterez une cuisine régionale mais aussi branchée (risotto de homard, tataki de thon...) avec une vue imprenable sur la Chalaronne.

À la rencontre de la Dombes et de la Bresse, l'Auberge de Montessuy perpétue son excellence depuis des générations pour vous offrir le meilleur de la cuisine de nos terroirs. Une cuisine de saison et d'inspiration, gourmande et innovante, généreuse et source de plaisir.

Pour les événements ou séminaires, des menus conçus et adaptés à vos besoins et à vos goûts.



#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12  
Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Le dimanche de 12h à 15h.  
Fermé le lundi.  
Fermé lundi midi, lundi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

A la carte : de 13 à 27 €  
Menu adulte : de 27,50 à 46 €  
Menu du jour : 16 € (Les midis de mardi à samedi.).  
Menu enfant : réduction de 30 % sur plats et menu.

**Classement guides :** Le Routard Hôtels et Restos de France

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Espèces · Titre Restaurant

**Location de salles :** Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 60

## Restaurant

C

### Auberge du Pont de Gévrieux

61, route d'Ambérieu · 01320 Châtillon-la-Palud  
09 63 64 39 67  
[aubergedupontdegevrieux@gmail.com](mailto:aubergedupontdegevrieux@gmail.com)

Venez découvrir une "Auberge Restaurant" et savourer une cuisine de tradition sous la véranda ou l'agréable terrasse estivale.

Le chef vous propose des grenouilles, de la volaille de Bresse, de la friture, des bréchets et frites maison.

Tous les vendredis, moules frites (sauce marinière + une sauce différente chaque semaine).

Menu du jour servi en semaine midi uniquement.  
repas d'entreprise, anniversaire, association etc....

#### Ouvertures

Du 01/01 au 10/03  
Ouverture le lundi et dimanche de 8h30 à 14h. Le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 23h.  
Fermé les lundis soir et dimanche soir.  
Du 21/03 au 31/03  
Ouverture le lundi et dimanche de 8h30 à 14h. Le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 23h.  
Fermé les lundis soir et dimanche soir.  
Du 01/04 au 30/09  
Ouverture tous les jours de 7h à 23h.  
Du 01/10 au 31/12  
Ouverture le lundi et dimanche de 8h30 à 14h. Le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 23h.  
Fermé les lundis soir et dimanche soir.  
Fermé lundi soir.  
Dates à confirmer.

#### Tarifs

Menu adulte : 30 € (Menu grenouilles + entrée et dessert)  
Menu du jour : 16 € (du lundi au vendredi uniquement le midi)  
Entrée + plat + fromage ou dessert).  
Menu groupe sur mesure.  
Carte le week-end.  
Tous les vendredis : menu moules frites + fromage ou dessert à 16€.

**Classement guides :** Restaurateurs de France

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

**Location de salles :**

Prestations : Congrès · Réception · Foire/Salon/exposition · Séminaire/réunion · Hébergement à proximité · Restaurant sur place





## Restaurant

D

### Le Jacques

Golf de la Bresse · 2958, route de Servas · 01400 Condeissiat  
04 74 51 42 60  
06 72 74 35 54  
[restaurant@golfdelabresse.com](mailto:restaurant@golfdelabresse.com)  
[chef@golfdelabresse.com](mailto:chef@golfdelabresse.com)  
[www.golfdelabresse.fr](http://www.golfdelabresse.fr)



Une carte composée de plats gourmands déclinée au gré des saisons, à base de produits frais et labellisés.

Au restaurant «Le Jacques», nous prônons le circuit court !

Dès les beaux jours, notre terrasse ombragée vous accueille...

et vous offre une vue imprenable sur notre parcours.

Notre Club House, entouré de baies vitrées, vous permettra de savourer vos plats au coin de la cheminée dans une ambiance chaleureuse.

Ouvert 7j/7 dès 11h45.

Dès les beaux jours, notre terrasse, face au parcours, vous accueille à l'ombre de sa pergola.

Notre équipe propose une cuisine aux saveurs régionales, avec les incontournables cuisses de grenouilles et le poulet de Bresse à la crème qui complètent une carte saisonnière et familiale travaillée uniquement à partir de produits frais..

#### Ouvertures

Du 24/03 au 31/12

Horaires de service tous les jours de 11h45 à 15h. Dates à confirmer.

Ouvert toute l'année sur réservation, les midis 7j/7.

Fermé lundi soir, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, vendredi soir, samedi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

Menu adulte : à partir de 33 € (devis sur mesure pour tous les groupes).

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

**Chaînes :** Teritoria · Maîtres restaurateurs

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

**Location de salles :** Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 60

## Hôtel - Restaurant

E

### Le Pierre Scize

Place de la République · 01400 Châtillon-sur-Chalaronne  
04 74 55 05 12  
[info@hotel-latour.com](mailto:info@hotel-latour.com)  
[www.hotel-latour.com](http://www.hotel-latour.com)



Partagez un moment convivial entre amis ou en famille au restaurant Le Pierre Scize où le chef Christophe Geoffroy vous invite à découvrir sa cuisine authentique et généreuse.

Des plats alléchants, des produits frais et locaux et des saveurs inédites vous attendent au restaurant Le Pierre Scize à Châtillon sur Chalaronne

Spécialités culinaires : Pâté croûte du chef, Quenelles de brochet sauce Geoffroy, Terrine de volaille de Bresse Roger Desroches, Pot au feu de volaille de Bresse AOP

#### Ouvertures

Du 17/01 au 24/12

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Le dimanche de 12h à 14h.

Fermé le lundi.

Fermé également dimanche soir

Arrivée à 20h45 maximum le soir du mardi au samedi et 13h30 maximum le dimanche.

Fermé lundi midi, lundi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

Tarif de location de salle: sur devis

Pas de salle vendue sèche, minimum salle + restaurant.

**Classement guides :** Bottin Gourmand · Champerard · Guide des bonnes tables · Le Routard Hôtels et Restos de France · Michelin · Pudlowski

**Modes de paiement :** American Express · Carte bancaire /crédit · Espèces · Titre Restaurant



Location de salles : Nombre de salles : 3 Capacité maximum : 40

Prestations : Vidéoprojecteur · Paper board · Ecran · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Pupitre · Hébergement sur place · Restaurant sur place

## Hôtel - Restaurant

### F Les Jardins du Pierre Scize

135 rue Barrit · 01400 Châtillon-sur-Chalonne

04 74 55 05 12

[info@hotel-latour.com](mailto:info@hotel-latour.com)

[www.hotel-latour.com](http://www.hotel-latour.com)

Durant la belle saison, le chef Christophe Geoffroy vous propose un buffet à volonté avec des plats cuisinés avec passion et savoir-faire qui vous feront découvrir toutes les saveurs de notre terroir au travers de produits frais et locaux.

#### Ouvertures

Du 19/05 au 15/09. Dates à confirmer.

Fermé le lundi.

Fermé également dimanche soir et mardi midi.

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi midi et dimanche soir.

Classement guides : Bottin Gourmand · Champerard · Guide des bonnes tables · Le Routard Hôtels et Restos de France · Pudlowski

Modes de paiement : American Express · Carte bancaire /crédit · Chèque-Vacances Classic · Espèces · Titre Restaurant

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 40



### G L'Hostellerie des Dombes

Le Village · 01330 Bouligneux

04 74 98 08 40

[hostellerie.dombes@orange.fr](mailto:hostellerie.dombes@orange.fr)

[www.hostellerie-des-dombes.com](http://www.hostellerie-des-dombes.com)

Agréable maison avec deux salles de caractère et une jolie terrasse d'été noyée dans la verdure. Dégustez une cuisine de saison fait maison.

Spécialités culinaires : Goujonnette de carpes, Grenouilles fraîches en persillade, Poulet de Bresse à la crème et aux morilles, Canette de la Dombes

#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 12h à 13h30. Le vendredi et samedi de 19h30 à 20h30. Dates à confirmer.

Fermé le lundi.

Ouvert le midi du mardi au dimanche.

Vendredi et samedi service le soir.

Fermé lundi midi, lundi soir, mercredi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

A la carte : de 12,50 à 29 €

Menu adulte : de 26,50 à 55 €

Menu enfant (12 ans) : de 12 à 16,50 €.

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Classement guides : Le petit futé

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Espèces

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 30

## Restaurant

### H Restaurant Au Coeur de La Dombes





53 Route de Versailleux · 01330 Le Plantay  
04 74 98 01 01

[aucoeurdeladombes@gmail.com](mailto:aucoeurdeladombes@gmail.com)  
<https://www.aucoeurdeladombes.com/>

Cuisine simple et de terroir concoctée avec des produits frais. Récemment rénovée, la salle allie modernité et tradition et la grande terrasse invite à vous prélasser. Spécialités : goujonnette de carpe, grenouille, salade de la Dombes.

Profitez à la belle saison de la terrasse, des transats pour se prélasser ou partager des moments conviviaux autour d'une pétanque ! ... soirée à thème.

Un des derniers restaurants de village avec son coin épicerie-tabac.



#### Ouvertures

Du 01/04 au 30/09/2024

Ouverture le lundi, mardi, jeudi, samedi et dimanche de 9h à 15h. Le vendredi de 9h à 15h et de 19h à 22h.

Fermé le mercredi.

Fermé lundi soir, mardi soir, mercredi midi, mercredi soir, jeudi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

A la carte : de 21,50 à 26 €

Menu adulte : de 29,50 à 47,50 €

Menu enfant : de 11,50 à 12,50 €.

Menu du jour : 2 entrées au choix, 1 plat, fromage, dessert et 1/4 de vin.

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

## Restaurant

### Restaurant des Dombes

24, route du Vieux Jonc · 01240 Saint-André-le-Bouchoux  
04 74 42 50 91

[restaurantdesdombes@orange.fr](mailto:restaurantdesdombes@orange.fr)  
[restaurantdesdombes@orange.fr](mailto:restaurantdesdombes@orange.fr)  
[restaurantdesdombes@orange.fr](mailto:restaurantdesdombes@orange.fr)  
[restaurantdesdombes@orange.fr](mailto:restaurantdesdombes@orange.fr)  
[www.restaurantdesdombes.com](http://www.restaurantdesdombes.com)



Situé au coeur du village de St André le Bouchoux, face au Gaec des Pampilles, depuis 15 ans, nous vous accueillons dans un cadre convivial et raffiné pour vos repas de familles, groupes, etc.

Cuisine régionale et de saison.

Restaurant Traditionnel de la Dombes avec ses grenouilles fraîches en persillade, Carpe de la Dombes déclinée de plusieurs façon selon les saisons, tantôt en mousseline, tartare, terrine, goujonnette ... Volaille fermière à la crème, crêpes parmentières et autres plats changeant au gré des saisons.

Le tout avec des produits frais toute l'année.

Cette été vous pourrez déjeuner sur notre terrasse entièrement rénovée à l'ombre des catalpas.

#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 12h à 14h30. Le vendredi et samedi de 11h à 15h30 et de 18h à 21h30. Dates à confirmer.

Fermé le lundi.

Ouverture du mardi midi au dimanche midi et ouvert uniquement le samedi soir,sauf groupe a Partir de 15 personnes .

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir et dimanche soir.

#### Tarifs

Menu adulte : de 38 à 53 €

Menu enfant : 14 €

Menu du jour : de 15 à 17,50 €.

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

**Classement guides :** Le petit futé

**Chaînes :** Maîtres restaurateurs

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Espèces

**Location de salles :** Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 25

## Restaurant



## Restaurant du Parc

J

2 route du Plantay · 01330 Versailleux  
04 74 98 20 36  
[contact@restaurant-du-parc.com](mailto:contact@restaurant-du-parc.com)  
[www.restaurant-du-parc.com/](http://www.restaurant-du-parc.com/)



Restaurant situé dans un cadre campagnard. Cuisine traditionnelle et régionale.

Laissez-vous tenter par les délicieuses grenouilles, vous trouverez toute la générosité du chef dans votre assiette ou le fameux filet de carpe !

Traditions, plaisir et saveurs : ce sont les maîtres-mots avec une carte variée et des menus adaptés.

Spécialités : goujonnette de carpe, filet de carpe à la crème, filet de carpe meunière, grenouilles fraîches poêlées comme en Dombes, poulet fermier à la crème, foie gras maison.

### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi et dimanche de 12h à 13h30. Le vendredi et samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h.

Fermé le jeudi.

Fermé jeudi midi et jeudi soir.

### Tarifs

Menu adulte : de 24 à 49 € (menu servi du lundi au samedi)

Menu dégustation : de 33 à 51 € (menu servi du les dimanches et jours fériés).

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

## Restaurant

## Restaurant La Bicyclette Bleue

K

98 route de Le Montellier · 01800 Joyeux  
04 74 98 21 48  
[labbleue@gmail.com](mailto:labbleue@gmail.com)  
[www.labicyclettebleue.fr](http://www.labicyclettebleue.fr)



Sur la belle terrasse ombragée, au cœur des étangs de la Dombes, le chef met à l'honneur une cuisine du terroir savoureuse, faite de produits frais et locaux ! Grenouilles, carpe de la Dombes, poulet fermier subliment votre assiette et vos papilles.

Aux portes de la cité médiévale de Pérouges, dans la belle région de la Dombes et sa végétation verdoyante, la Bicyclette Bleue est l'adresse idéale pour déguster les spécialités régionales : grenouilles fraîches en persillade, duo de tartare de carpe de la Dombes et truite du Jura, poulet fermier "Perle des Dombes" à la crème et aux morilles... De quoi se mettre l'eau à la bouche et terminer par un savoureux dessert maison.

Le restaurant est référencé au "Gault & Millau", "Guide du routard de l'Ain" et a reçu le label "Saveur de l'Ain"

### Ouvertures

En juillet et août

Du mardi au dimanche, midi et soir.

Fermé le lundi.

De mars à juin & en septembre-octobre

Du mercredi au dimanche, midi et soir

Fermé lundi et mardi.

En novembre

Vendredi soir et samedi-dimanche, midi et soir

Fermé de décembre à fin février.

### Tarifs

A la carte : de 23,50 à 27,50 €.

Classement guides : Gault & Millau · 1 toque 2024 · Le petit futé

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Espèces

Location de salles : Nombre de salles : 1

Prestations : Concert/spectacle · Réception · Hébergement à proximité

## Restaurant

## Restaurant La Gourmandine

L





142, rue Pasteur · 01400 Châtillon-sur-Chalaronne  
04 74 55 15 92

[lagourmandine.vanessa@gmail.com](mailto:lagourmandine.vanessa@gmail.com)  
[www.restaurantlagourmandine.fr/](http://www.restaurantlagourmandine.fr/)

Situé au coeur du vieux Châtillon, la Gourmandine est un restaurant régional et gastronomique qui vous propose, dès les beaux jours, sa terrasse en bordure de la Chalaronne. L'intérieur, de 1650, est typique et d'origine.

Spécialités de la maison : grenouilles fraîches (uniquement d'avril à décembre), truite entière désarêtée, foie gras de canard maison, « Poulet de Bresse » à la crème...



#### Ouvertures

Du 01/02 au 31/03

Ouverture le mardi, mercredi et jeudi de 12h à 14h. Le vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h.

Fermé lundi et dimanche.

Fermé tous les soirs du mardi au jeudi. Ouvert: du mardi midi au vendredi midi, vendredi soir, samedi soir.

Du 01/04 au 30/09.

Fermé le lundi.

Fermeture exceptionnelle le Lundi de Pentecôte.

Ouvert du mardi au dimanche midi sauf le mercredi soir et le lundi toute la journée

Fermeture exceptionnelle du 1er juillet au 2 et week end de la pentecôte.

Fermé lundi midi, lundi soir et mercredi soir.

#### Tarifs

A la carte : de 35 à 45 € (Et le menu du jour à partir de 19€)

Menu adulte : de 25 à 44 €

Plat du jour : de 19 à 22 €

Menu du jour : de 19 à 22 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement : American Express · Carte bancaire /crédit · Espèces · Paiement sans contact

## Restaurant

M

### Restaurant La Sorelle

Domaine de Gravgneux · 01320 Villette-sur-Ain  
04 74 35 49 49

[restaurant@golf-lasorelle.com](mailto:restaurant@golf-lasorelle.com)  
<https://www.golf-lasorelle.com>

Installé au sein d'une magnifique demeure du XVème siècle et d'un golf, le restaurant vous accueille dans 2 salles, complété aux beaux jours par 2 belles terrasses.

Notre chef enchantera vos papilles avec sa cuisine à base de produits frais.

Nous pouvons également organiser vos repas en famille, d'affaires, pour vos baptêmes, communions, mariages...

Les spécialités du chef sont les grenouilles cuisinées comme en Dombes ainsi que le filet de bœuf à la crème au vin jaune et aux morilles et les bréchets de poulet...

Bon plan : Un espace restaurant ouvert tous les jours, dédié à nos clients, golfeurs ou non, souhaitant déjeuner rapidement.

Menu Gibier chaque vendredi et samedi soir à partir du 04/11/2022.

#### Ouvertures

Du 01/01 au 28/02

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 21h. Le dimanche de 9h à 14h.

Fermé lundi et mardi.

Du 01/03 au 31/10

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 21h. Le dimanche de 9h à 14h.

Du 01/11 au 21/12

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 21h. Le dimanche de 9h à 14h.

Fermé lundi et mardi.

Fermé dimanche soir.

Dates à confirmer.

#### Tarifs

Du 01/11 au 21/12/2022

Menu adulte : de 28 à 45 € (Spécial Menu Gibier à 39 €)

Menu du jour : de 14 à 17,50 €

Petit déjeuner : 10 €.

Du 19/01 au 31/12/2023.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Location de salles : Nombre de salles : 2 Capacité maximum : 65





## Restaurant

N

### Restaurant Le Duverger

5071 rue de la Gare · 01240 Saint-Paul-de-Varax  
04 74 42 51 97

[contact@restaurant-leduverger.fr](mailto:contact@restaurant-leduverger.fr)  
<https://www.restaurant-leduverger.fr/>

Le restaurant Duverger saura vous charmer par son ambiance chaleureuse et sa cuisine respectueuse des terroirs de la Dombes et de la Bresse. Pour un repas en couple, en groupe ou une réception, nous prenons soin de vous et de vos papilles! Dans notre restaurant gastronomique, les cuisses de grenouilles, la carpe et le poulet de Bresse sont rois et vous attendent pour vous offrir un repas de grande qualité

#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12/2024  
Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 13h30 et de 19h à 21h30. Le dimanche de 9h à 13h30.  
Fermé le lundi.  
Fermé lundi midi, lundi soir et dimanche soir.

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Espèces · Titre Restaurant

**Location de salles :** Nombre de salles : 1

#### Tarifs

A la carte : de 13,90 à 22,90 €  
Menu adulte : de 31,50 à 44,90 €  
Menu enfant : 16 € (Jusqu'à 10 ans)  
Menu groupe : de 38 à 46 €  
Menu du jour : de 16 à 21 € (Les midis en semaine).  
Tarif groupe à partir de 25 personnes.



## Restaurant

O

### Restaurant Le Milouin

Le Village · 01330 Bouligneux  
04 72 25 89 02

[lemilouin.restaurant@gmail.com](mailto:lemilouin.restaurant@gmail.com)  
<https://www.restaurant-milouin.fr/>

Vincent, passionné par la cuisine et par sa région, vous concocte des plats à base de produits locaux. Belle terrasse et véranda climatisée pour déguster nos pièces de viande ou nos poissons cuits au grill dans un cadre calme, agréable et verdoyant.

Nos spécialités: Grenouilles fraîches, Canette des Dombes, Poulet fermier à la crème, Goujonnette de carpe, Quenelle poisson (Homard), fruits et légumes Val de Saône, Carpe de Dombes...

#### Ouvertures

Du 01/01 au 25/08  
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 11h30 à 15h. Le jeudi et vendredi de 19h à 21h. Le dimanche de 12h à 14h.

Fermé le samedi.

Du 03/09 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 11h30 à 15h. Le jeudi et vendredi de 19h à 21h. Le dimanche de 12h à 14h.

Fermé le samedi.

Fermé lundi soir, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, vendredi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche soir.  
Dates à confirmer.

**Classement guides :** Le Routard Hôtels et Restos de France

**Modes de paiement :** American Express · Carte bancaire /crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

#### Tarifs

Menu du jour - Entrée Plat - Dessert à 15.50 €.



## Restaurant

P

### Restaurant Le Saint'Oliv





69 route de Villars · 01330 Sainte-Olive  
04 74 00 57 60

[restaurant.lesaintoliv@gmail.com](mailto:restaurant.lesaintoliv@gmail.com)  
<https://le-saint-oliv-restaurant.eatbu.com>

Si vous souhaitez passer une belle soirée avec vos proches autour de repas français, notre restaurant est l'endroit idéal.

Notre cuisine traditionnelle et française vous chouchoutera avec des plats riches en tradition et au goût authentique.

Bienvenue dans notre restaurant Le Saint'Oliv. Nous sommes impatients de vous accueillir.

Les fins connaisseurs de la cuisine française, diversifiée ou traditionnelle seront entièrement satisfait dans notre établissement.

Profitez de douces soirées sur notre belle et agréable terrasse. Notre espace est climatisé. Nos spécialités: Poulet de Bresse, Grenouilles fraîches, Poissons de Dombes

Borne électrique sur le parking et terrain de pétanque à disposition.



### Ouvertures

Du 03/01 au 08/01

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 11h45 à 13h30. Le vendredi et samedi de 19h à 21h15.

Fermé le lundi.

Fermé le soir sauf le vendredi et le samedi.

Du 03/02 au 01/07

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 11h45 à 13h30. Le vendredi et samedi de 19h à 21h15.

Fermé le lundi.

Fermé le soir sauf le vendredi et samedi.

Du 24/07 au 29/07

Ouverture le mardi et mercredi de 11h45 à 13h30. Le jeudi et vendredi de 11h45 à 13h30 et de 19h à 21h15. Le samedi de 12h à 13h45 et de 19h à 21h15. Le dimanche de 12h à 13h45.

Fermé le lundi.

Du 16/08 au 31/12

Ouverture le mardi et mercredi de 11h45 à 13h30. Le jeudi et vendredi de 11h45 à 13h30 et de 19h à 21h15. Le samedi de 12h à 13h45 et de 19h à 21h15. Le dimanche de 12h à 13h45.

Fermé le lundi.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi soir, mercredi soir et dimanche soir.

**Modes de paiement :** Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Espèces · Titre Restaurant

## Restaurant



### Restaurant Les Platanes

57, route de la Galoche · 01240 La Chapelle-du-Châtelard  
04 74 24 50 42

[restaurantlesplatanes2@wanadoo.fr](mailto:restaurantlesplatanes2@wanadoo.fr)  
[www.restaurant-les-platanes.com](http://www.restaurant-les-platanes.com)

Une tradition de qualité depuis 3 générations, 3 salles de restaurant et une terrasse à l'ombre des platanes. Cuisine au fil des saisons.

C'est le grand père en 1945 qui a transformé cette ancienne gare du petit train local surnommé "la galoché" en bar restaurant de campagne. Ses enfants, en 1968, ont repris la suite pour créer l'hôtel et continuer le restaurant avec les spécialités : grenouilles et poulet à la crème.

Et enfin, depuis 1996, c'est Serge Malapel qui oeuvre au fourneau bien entouré de son équipe et avec toujours la même volonté de vous accueillir chaleureusement et de vous régaler avec une bonne cuisine.

### Ouvertures

### Tarifs





Du 31/01 au 31/12

Menu adulte : de 20 à 53 €.

Ouverture le mercredi, jeudi et vendredi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Le samedi de 12h à 21h. Le dimanche de 12h à 17h.

Fermé lundi et mardi.

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi midi, mardi soir et dimanche soir.

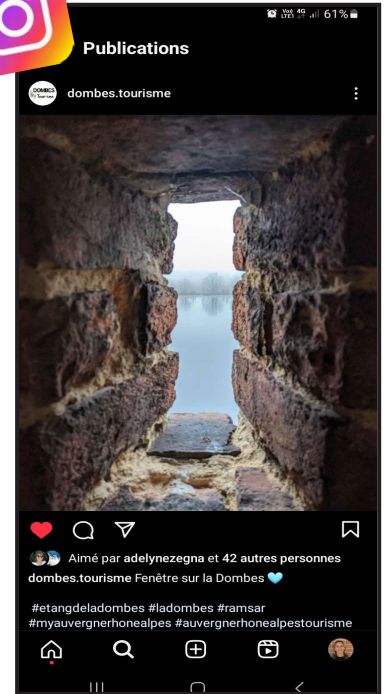
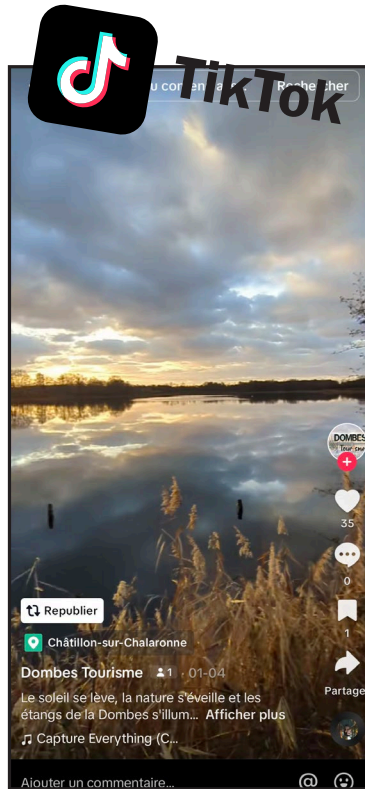
**Classement guides** : Le petit futé · Le Routard Hôtels et Restos de France

**Modes de paiement** : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

# @Dombes tourisme



Suivez-nous sur les réseaux



Vous avez une question sur le territoire, les évènements... ?  
Pensez à nos messageries instantanées sur les réseaux et sur notre site internet.

Et pour ne rien manquer de l'actualité  
**abonnez vous à notre Newsletter**  
ou RDV sur la rubrique agenda de notre site internet  
[www.dombes-tourisme.com](http://www.dombes-tourisme.com)

## Dombes Tourisme

Place du Champ de Foire  
01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

04 74 55 02 27



# RETOUR SUR VOTRE SÉJOUR

Racontez-nous votre expérience  
touristique en Dombes



[WWW.DOMBES-TOURISME.COM](http://WWW.DOMBES-TOURISME.COM)