

Bistrot 1900 Ain

3 RUE DE LATTRE DE TASSIGNY,
01190 PONT-DE-VAUX
TÉL : 03 85 22 90 72

Menu à 26 €

(dimanche midi)

Samossa au poulet

Ou

Velouté de légume maison

Cassoulet toulousain maison

Fromage blanc

Ou

Crumble aux pommes avec sa
glace caramel au beurre salé

Et aussi ... Espace Lamartine
Marché des Saveurs de l'Ain



Dégustation de Volailles de Bresse
rôties ou à la crème, gratin dauphinois

OFFICE DE TOURISME du Pays de Bagé & de Pont-de-Vaux



Bureau d'accueil de Pont-de-Vaux (01190) : 2 Place de Dornhan (03 85 30 30 02)
Bureau d'accueil de Bâgé-le-Châtel (01380) : 2 Rue Marsale (03 85 30 56 66)
contact@bage-pontdevaux-tourisme.com
www.bage-pontdevaux-tourisme.com
Gérant du bateau restaurant "Ville de Pont-de-Vaux 2"
www.bateau-bresse-saone.com
Registre des organisateurs de voyages et de séjours IM00100013



Où manger à Pont-de-Vaux
et aux alentours ?

Dimanche 14 décembre 2025

LES GLORIEUSES
DE BRESSE



Décembre 2025

Vendredi
Bourg-en-Bresse 12

Samedi
Louhans 13

Dimanche
Pont-de-Vaux 14

Mardi
Montrevel-en-Bresse 16

Concours
et marchés
de volailles
d'exception



L'évènement Gourmand

www.glorieusesdebresse.com



Le Renouveau

82 RUE MARÉCHAL DE LATTRE DE TASSIGNY
01190 PONT-DE-VAUX
TÉL : 09 81 64 22 81

Menu à 30 €

(vendredi soir, samedi soir et dimanche midi)

Gâteau de foie de volaille,
coulis de tomates aux olives vertes

Ou

Oeufs parfait sur toast, velouté de
butternut au lait d'amande,
crispy de jambon cru



**Le Poulet de Bresse rôti, sauce morille,
royale de patate douce**

Ou

Dos de lieu noir poché, beurre blanc
aux agrumes, risotto aux fèves

Crumble amande aux pommes
caramélisées, glace vanille

Ou

Moelleux et coulant au chocolat,
crème anglaise, glace chocolat

Le Commerce

5 PLACE JOUBERT-01190 PONT-DE-VAUX
Tel : 03 85 30 30 56

Menu à 45,00€ (fromages ou desserts)

Rillettes de saumon et crevettes,
coulis acidulé au piment de Romenay

Ou

Terrine de foie gras de canard fait maison,
chutney de figues et toast brioché



**Poulet de Bresse à la crème de morilles
au vin jaune, crêpes Parmentier
et farcis de légumes de saison**

Ou

Filet de sandre cuit à la vapeur,
beurre blanc à la gelée de coing et citron vert,
crêpes Parmentier et farcis de légumes de saison

Plateau de fromages affinés

Ou

Faisselle de fromage blanc

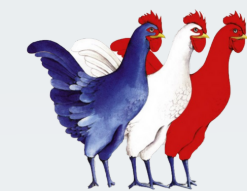
Trilogie de desserts du moment

Chez Marie et Jean-Louis

9 ROUTE SAINT-JEAN
01190 SAINT-ETIENNE-SUR-REYSSOUZE
TÉL : 03 85 31 81 20

Menu à 39,50 €

(dimanche midi)



**Poulet de Bresse aux morilles,
sauce au vin jaune, accompagné de
Spaetzle et de petits légumes**

Assiette de fromage sec

ou

Fromage blanc à la crème

Délice au kirsch



Crédit photo : Chez Marie et Jean-Louis