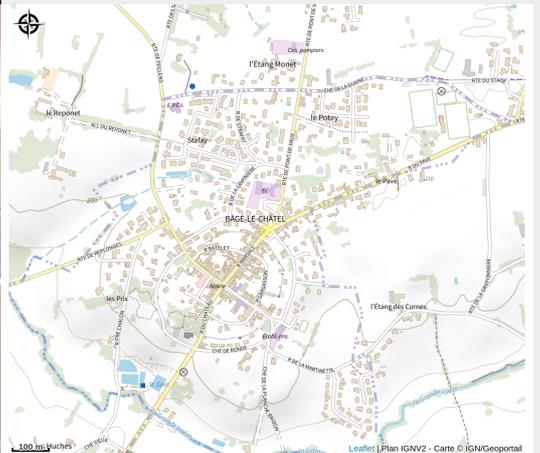


Aux Gaudrioles

Ain



Crédit photo : Bar restaurant Aux Gaudrioles - Bâgé-le-Châtel (Larmor Demonte)

Salle de restaurant à la ligne simple et à l'esprit naturel. Spécialités: gâteau de foies de volailles, quenelles, escargots, friture, grenouilles sur commande, gaudrioles (sablé sucré à base de farine de gaude).

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Spécialités culinaires : Gaudrioles (sablé sucré), gâteau de foies de volaille, aiguillettes de poulet au Bleu de Bresse, quenelles sauce échalote et Mâcon villages, escargots, Bréchets, friture fraîche de Saône en saison, grenouilles sur commande.

Accueil de groupes à hauteur de 50 personnes (repas de famille, anniversaire...)

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert tous les jours

Ouverture le lundi, mardi, mercredi et jeudi de 11h à 14h. Le vendredi et samedi de 11h à 14h et de 19h à 21h.

Sauf le dimanche.

Samedi sur réservation.

Tarifs:

Menu adulte : à partir de 20 € (Formule express : plat et dessert)

Menu du jour : 17,50 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés, Accès Internet Wifi

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des pays de Bâgé et de Pont-de-Vaux le 02/04/2025

Contact

7 place Puthod

01380 Bâgé-le-Châtel

Tél. 03 85 22 09 46

auxgaudrioles@gmail.com