Menu enfant 10 €

Nuggets
ou
Fish and chips

Mousse au chocolat maison
ou
Glace 2 boules

Menu du jour 16,50 €

(Sauf weekend et jours fériés)

Entrée du jour

Plat du jour

Desserts du jour

Menu du soir 22€

(Du lundi au jeudi sauf jours fériés)

2 entrées du soir au choix

2 plats du soir au choix

Fromage
ou
Dessert

PRIX TTC – Service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.

Menu rivière d'Ain 33 €

Entrée à la carte

Plat à la carte
(Noix entrecôte supplément 7 €)

Fromage
ou
Dessert au choix

Menu Grenouille 44 €

Entrée à la carte

Grenouilles fraiches persillées

Fromage
ou
Dessert au choix

PRIX TTC – Service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.

Entrées à la carte :

Salade du terroir *(Salade verte, bleu de Gex, noix, œuf dur, saucisson fumé ...)*	**15,50 €**
Salade du berger *(Salade verte, comté, noix, jambon cru...)*	**14,50 €**
Salade maraîchère *(Salade verte, champignons de paris, maïs, crudités...)*	**14,00 €**
Terrine de campagne au Marc du Bugey	**12,00 €**
Mousse de foie de volaille *(A la crème de lard)*	**12.00 €**

Plats à la carte :

Petite friture de Joels	**18,00 €**
Friture de filets de perches	**20,00 €**
Truite fario aux amandes et noix	**21,00 €**
Noix d'entrecôte *(250 gr)* *(Sauce au bleu de Bresse ou au poivre)*	**27,00 €**
Grenouilles fraiches persillées *(200 gr)*	**29,00 €**
Jarret de porcelet confit au miel	**21,00 €**

PRIX TTC – Service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.

Nos Burgers :

Burger Comtois ***18,00 €***
(Steak haché charolais, comté, tomates, oignons…)

Burger campagnard ***19,00 €***
(Steak haché charolais, morbier, lard fumé, tomates, oignons…)

Burger Végé ***16,50 €***
(Steak de légumes, tomates, oignons…)

Fromage et desserts :

Assortiment de fromages régionaux ***7,00 €***

Fromage blanc artisanale et ses accompagnements ***6,00 €***

Desserts ***8,50 €***

: Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à base de produits brut.

PRIX TTC – Service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.

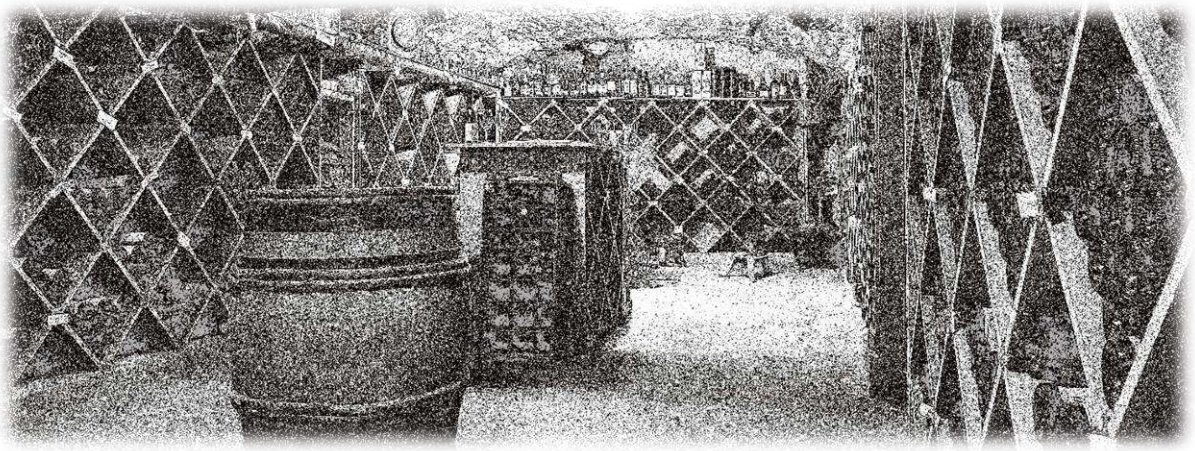
Carte des boissons

Kir au Bugey brut 12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	**4,50 €**
Kir au chardonnay du Bugey 12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)	**3,50 €**
Coupe de Cerdon 12 Cl (Méthode ancestrale)	**4,00 €**
Macvin du jura blanc ou rouge 10 Cl	**4,50 €**
Ricard, Pastis… 2 Cl	**3,00 €**
Apéritif 6 Cl (Martini, Suze…)	**3,50 €**
Thé	**3,00 €**
Café	**1,50 €**
¼ de limonade sirops (Fraise, grenadine, menthe, citron…)	**3,00 €**
Jus de fruit « Arbre à jus » 25 Cl (Abricot, pomme-framboise, poire williams, tomate…)	**4,20 €**
Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl…	**3,90 €**
Spritz, Mojito	**8,50 €**
Bière « Rivière d'Ain » en bouteille 33Cl (Blanche, blonde, ambrée, rousse ou brune)	**5,00 €**

PRIX TTC – Service compris

Bières pressions	25 Cl	33 Cl	50 Cl
Tuborg blonde	3,00 €	3,90 €	5,80 €
Bière du moment	4,00 €	5,30 €	7,80 €
Pietra	4,00 €	5,30 €	7,80 €

Vin au verre	16 Cl
Chardonnay du Bugey	4,50 €
Roussette du Bugey	5,00 €
Rosé du Bugey	4,50 €
Gamay du Bugey	4,50 €
Côte du Rhône rouge	4,50 €
Pinot noir du Bugey	5,00 €



PRIX TTC – Service compris