

*Menu du jour 17 €*

*(Sauf weekend et jours fériés)*

*Entrée du jour*

*Plat du jour*

*Desserts du jour*

*Menu du soir 23 €*

*(Du lundi au jeudi sauf jours fériés)*

*2 entrées du soir au choix*

*2 plats du soir au choix*

*Fromage ou Dessert*

*Menu rivière d'Ain 34 €*

*1 entrée au choix*

*1 plat au choix*

*(Noix entrecôte suppl. 7€)*

*Fromage ou Dessert au choix*

*Menu Grenouille 44 €*

*1 entrée au choix*

*Grenouilles fraîches 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 :

<i>Terrine de campagne au marc du Bugey</i>	<b>12,00€</b>
<i>Salade du terroir</i> (Salade verte, bleu de Gex, noix œufs durs, saucisson fumé ...)	<b>15,50 €</b>
<i>Salade maraîchère</i> (Salade verte, maïs, champignons de paris, crudités...)	<b>14,00 €</b>
<i>Salade Neuvilleoise</i> (Salade verte, émincé de poulet, comté, noix...)	<b>15,00 €</b>

## Plats :

<i>Friture de Joels</i>	<b>18,00€</b>
<i>Friture de filets de perches</i>	<b>21,00€</b>
<i>Truite fario aux amandes et noix</i>	<b>22,00€</b>
<i>Noix d'entrecôte (250 gr)</i> (Sauce au bleu de Bresse, au poivre, ou forestière)	<b>27,00€</b>
<i>Grenouilles fraîches persillées</i>	<b>29,00€</b>
<i>Jarret de porcelet confit au miel</i>	<b>23,00€</b>
<i>Quenelle de brochet sauce homardine</i>	<b>21,00€</b>
<i>Burger Comtois (disponible en végété)</i> (Steak haché charolais, comté, tomates, oignons...)	<b>18,00€</b>
<i>Burger rustique</i> (Steak haché charolais, morbier, lard fumé, tomates, oignons...)	<b>19,00€</b>

## *Fromage et desserts :*

<i>Assortiment de fromages régionaux</i>	<i>7,00€</i>
<i>Fromage blanc artisanale et ses accompagnements</i>	<i>6,00€</i>
<i>Desserts</i>	<i>8,50€</i>



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

## Carte des boissons

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

<i>Bières pressions</i>	<i>25Cl</i>	<i>33Cl</i>	<i>50Cl</i>
<i>Tuborg</i>	<i>3,00€</i>	<i>3,90€</i>	<i>5,80€</i>
<i>Grimbergen du moment</i>	<i>4,00€</i>	<i>5,30€</i>	<i>7,80€</i>
<i>Pietra</i>	<i>4,00€</i>	<i>5,30€</i>	<i>7,80€</i>

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

