

Menu enfant 10 €

Nuggets

ou

Fish and chips

Mousse au chocolat maison

ou

Glace 2 boules

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

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 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

Entrées :

Terrine de campagne au marc du Bugey 12,00€

Mousse de foie de volaille 12,00€

Salade du terroir 15,50€

(Salade verte, bleu de Gex, noix œufs durs, saucisson fumé ...)

Salade maraîchère 14,00€

(Salade verte, maïs, champignons de paris, crudités...)

Salade gourmande 16,00€

(Salade, magrets fumés, gésiers confits, champignons de Paris...)

Plats au choix:

Quenelle de brochet sauce homardine 21,00€

Truite fario aux amandes et noix 21,00€

Jarret de porcelet confit au miel 22,00€

Souris d'agneau confite au romarin 23,00€

Noix d'entrecôte (250 gr) 27,00€

(Sauce au bleu de Bresse ou au poivre)

Nos Burgers :

Burger Comtois (disponible en végétarien) **18,00€**
(Steak haché charolais, comté, tomates, oignons...)

Burger Montagnard **19,00€**
(Steak haché charolais, reblochon, lard fumé, tomates, oignons...)

Grenouilles fraîches persillées (200 gr) **29,00€**

Mont d'or au four **24,00€**
(Salade, charcuterie...)

Tartiflette Bressane **22,00€**

Fromage et desserts :

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

Fromage blanc artisanal 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

<i>Kir au Bugey brut</i>	4,50€
<i>12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)</i>	
<i>Kir au chardonnay du Bugey</i>	3,50€
<i>12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)</i>	
<i>Coupe de Cerdon</i>	4,00€
<i>12 Cl (Méthode ancestrale)</i>	
<i>Macvin du jura blanc ou rouge</i>	4,50€
<i>10 Cl</i>	
<i>Ricard, Pastis...</i>	3,00€
<i>2 Cl</i>	
<i>Apéritif 6 Cl</i>	3,50€
<i>(Martini, Suze...)</i>	
<i>Thé</i>	3,00€
<i>Café</i>	1,50€
<i>¼ de limonade sirops</i>	3,00€
<i>(Fraise, grenadine, menthe, citron...)</i>	
<i>Jus de fruit «Arbre à jus» 25 Cl</i>	4,20€
<i>(Abricot, pomme-ramboise, poire williams, tomate...)</i>	
<i>Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl...</i>	3,80€
<i>Spritz</i>	8,50€
<i>Bière « Rivière d'Ain » en bouteille 33Cl</i>	5,00€
<i>(Blanche, blonde, ambrée, rousse ou brune)</i>	

<i>Bières pressions</i>	<i>25Cl</i>	<i>33Cl</i>	<i>50Cl</i>
<i>Kanterbräu</i>	<i>2,90€</i>	<i>3,80€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Grimbergen du moment</i>	<i>3,90€</i>	<i>5,30€</i>	<i>7,40€</i>
<i>Pietra</i>	<i>3,90€</i>	<i>5,30€</i>	<i>7,40€</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>

