

L'eau Douce



LA CARTE

LES ENTRÉES

Les traditionnels œufs mimosa du Chef - 11€

Corbeille de friture de Joëls, aïoli Maison - 9€

Arancini aux écrevisses & bisque de homard - 14€

Foie gras de canard du Chef au cognac & porto - 18€

Gravlax de saumon à l'aneth, crème légère au citron - 15€

Velouté de lentilles, mouillettes & lardons guanciale - 13€

Cassolette d'escargots de Bourgogne au vin rouge & champignons des bois - 15€

LES POISSONS

Filet de truite, beurre blanc citronné - 23€

Pavé de sandre poêlé, sauce homardine - 24€

L'arrivée de la pêche sélectionnée par le Chef - 23€

Nos grenouilles fraîches (disponibles selon arrivage)
persillade & gratin dauphinois - 30€

Omble chevalier du lac, cuit sur peau, sauce champenoise - 24€

LES VIANDES

Onglet de veau & son os à moelle, jus réduit - 26€

Ris de veau cuisinés à la crème d'Étretz & morilles - 27€

Volaille fermière aux écrevisses & risotto crémeux - 25€

Notre fameux filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons - 25€

L'eau Douce

LE MENU

43€



Entrée
à la carte au choix

Plat
à la carte au choix

Fromage blanc à la crème d'Étretz, coulis maison
ou
Fromages secs de nos régions
ou
Dessert au choix à l'ardoise

Menu complet
avec fromage & dessert
47€

L'eau Douce



DÉCOUVERTE

NOS INCONTOURNABLES PLATEAUX DÉGUSTATION.

Trois entrées et trois plats sélectionnés par le chef, un moment de plaisir à découvrir pour les plus épicuriens !

Uniquement pour 2 personnes

Par convive

3 entrées
&
3 plats
&
1 dessert
au choix
à l'ardoise



40€

par personne

44€

par personne
avec fromage
et dessert

Demandez
notre
sélection de
vins pour
accompagner
vos mets.

L'eau Douce



COMME EN MONTAGNE



POUR VOUS FAIRE FONDRE

Minimum 2 personnes (le soir uniquement)

Fondue savoyarde - 24€ par personne



Fondue aux morilles - 26€ par personne



Les fondues sont accompagnées de charcuterie
de notre région & de salade verte.

Camembert rôti au four, servi avec pommes
grenailles & jambon blanc - 17€



POUR SE RÉCHAUFFER

Minimum 2 personnes (le soir uniquement)

Raclette - 23€ par personne



Les raclettes sont accompagnées de pommes
grenailles, charcuterie & salade.

L'eau Douce



LES MENUS

MENU DU JOUR

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Plat du jour - 14€



Entrée & Plat du jour ou Plat du jour & Dessert - 17€



Entrée, Plat du jour & Dessert - 19€

MENU PETIT MARIN D'EAU DOUCE - 11€

(jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop



Filets de poulet panés ou friture, frites



Glace, salade de fruit ou faisselle

MENU PETIT GOURMET D'EAU DOUCE - 15€

(jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop



Au choix poisson (hors grenouilles) ou viande (taille adaptée)



Glace, salade de fruit ou faisselle

L'eau Douce



CONVIVIALE

LE PARTAGE

Corbeille de friture - 9€

Planche de Charcuterie - 18€

Planche de Fromages - 18€

Planche du chef - 20€

Assortiment Charcuterie / Fromages - 20€

LA GOUTTE PÉTILLANTE

Coca - Coca Zéro - 25cl - 3,70€

Gini - 33cl - 3,70€

Orangina - 33cl - 3,70€

Schweppes - 33cl - 3,70€

Schweppes agrumes - 33cl - 3,70€

Limonade - 33cl - 3€

Diabolo au choix - 33cl - 3,30€

Bière sans Alcool - 33cl - 3,90€

Perrier - 33cl - 3,70€

1/2 Badoit - 50cl - 3,80€

Badoit - 1l - 5€

1/2 San Pellegrino - 50cl - 4,50€

San Pellegrino - 1l - 6€

L'EAU TRANQUILLE

Fuzetea - 33cl - 3,70€

Jus de fruit au choix Patrick Font - 25cl - 4,50€

Pomme-framboise, Pamplemousse Corse, Abricot,

Tomate, Pêche jaune, Fraise, Poire

Sirop au choix - 33cl - 2,50€

1/2 Evian - 50cl - 3,50€

Evian - 1l - 4,50€

L'eau Douce



CONVIVIALE

L'EAU MONTE



Apéritif Maison - 30cl - 7,50€

L'Eaudace Spritz - 30cl - 8,50€

Kir - 12cl - 3,90€

Kir pétillant - 12cl - 6,50€

Coupe de Crémant - 12cl - 6,50€

Coupe de Champagne - 12cl - 8,50€

EAU SOLEIL

Ricard - 2cl - 2,50€

Pastis 51 - 2cl - 2,50€

Porto blanc - 5cl - 4,50€

Porto rouge - 5cl - 4,50€

Martini blanc - 5cl - 4,50€

Martini rouge - 5cl - 4,50€

Muscat de Rivesaltes ambré

10 ans - 10cl - 5€

LA BULLE FESTIVE

Blanc de blanc brut Veuve de Lalande - 75cl - 26€

Vin mousseux à la bouche souple et fraîche
et aux arômes de fleurs blanches.

Champagne R de Ruinart - 75cl - 80€

Ce champagne où tout n'est que fraîcheur et équilibre,
Ruinart de grande élégance pour vos meilleurs moments !

Champagne Besserat de Bellefon - 75cl - 59€

Beau mélange de fraîcheur et de complexité,
avec des notes beurrées et acidulées, un classique de grande qualité.

L'eau Douce



CONVIVIALE

L'EAU SE MÉLANGE

Spritz - 30cl - 8,50€

Mojito - 30cl - 8,50€

Mojito fraise - 30cl - 8,50€

Mojito passion - 30cl - 8,50€

Piña Colada - 30cl - 8,50€

Cuba Libre - 30cl - 8,50€

Americano - 30cl - 8,50€

L'EAU DES ÎLES

Gold of Mauritius Ile Maurice - 4cl - 9€

Don Papa Philippines - 4cl - 9€

Vanúa Fidji Iles Fidji - 4cl - 9€

Bumbu La Barbade - 4cl - 8€

Compagnie des Indes Caraïbes - 4cl - 8€

Clément Canne Bleue Martinique - 4cl - 8€

Panama La Maison du Rhum - 4cl - 9€

Havana Especial Cuba - 4cl - 7€

Diplomático Venezuela - 4cl - 8€

Diplomático Selección de Familia Venezuela - 4cl - 9€

L'EAU ET LE MALT

Desperados - 33cl - 4,90€

Bière blonde 1664

25cl - 3,90€ / 50cl - 6,90€

Bière Grimbergen ambrée

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

Picon bière / Demi sirop / Monaco

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

L'eau Douce



CONVIVIALE

L'EAU SPIRITUEUSE

P&M Corse Single Malt - 4cl - 9€

Bellevoye France Triple Malt - 4cl - 10€

The Balvenie 12 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 10€

Koudeta Ecosse Blended Scotch - 4cl - 8€

Lagavulin 16 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 11€

Quiet Man Irlande Blended - 4cl - 9€

Four Roses Amérique Bourbon - 4cl - 8€

Jack Daniel's Amérique Tennessee Whisky - 4cl - 8€

Aberlour 12 ans Royaume-Uni Single Malt - 4cl - 10€

Kensei Japon Blended - 4cl - 9€

Rozelieures France Single Estate - 4cl - 9€

L'EAU DE VIE

Gin - 4cl - 7€

Chartreuse verte ou jaune - 4cl - 8€

Poire - 4cl - 8€

Chartreuse MOF - 4cl - 10€

Vodka - 4cl - 7€

Eau de Grenouille - 4cl - 6,50€

Get 27 / 31 - 4cl - 5€

Jacoulot lemon - 4cl - 6,50€

Cognac - 4cl - 8€

Jacoulot menthe - 4cl - 6,50€

Génépi - 4cl - 8€

Jacoulot prunelle - 4cl - 8€

Armagnac - 4cl - 8€

Liqueur Cognac Poire Williams

Chambord - 4cl - 6,50€

Noces Royales - 4cl - 6,50€

L'EAU CHAUDE

Thé ou Infusion au choix - 3,50€

Cappuccino / Latte Macchiato - 4,50€

Café noisette / Café Petit Crème - 2,50€

Café / Décaféiné - 2,20€ / Double café - 3,90€

L'eau Douce



LES VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE

Syrah Les Jardins domaine François Grenier IGP 2023/2024 - 75cl - 30€

Cépage Star de la Vallée du Rhône Nord vinifié dans un style fruité, chair poivrée et croquante. Un délice 100% Syrah que l'on prend plaisir à découvrir !

Saint-Joseph Domaine François Grenier AOP 2024 - 37.5cl - 25€ / 75cl - 41€

La Syrah dans toute son excellence, des tanins fins et droits, Idéal sur viandes et fromages, une pépite !

Côte-Rôtie Les Méandres Domaine Guy Bernard AOP 2023 - 75cl - 74€

Belle structure, entre caractère et équilibre,

À déguster dans sa jeunesse pour apprécier l'élégance de l'appellation Côte-Rôtie.

Crozes-Hermitage Domaine Jean Esprit AOC 2024 - 37.5cl - 25€ / 75cl - 40€

Vin léger, souple et facile à boire. Aux arômes gourmands de groseille et de cassis, la cuvée Fleur de Syrah accompagnera à merveille apéritif et viandes.

Rasteau Vieilles Vignes Domaine Grand Nicolet AOC 2019 - 75cl - 34€

Un joli cru du Rhône Sud qui flattera vos papilles par sa générosité et ses tanins tendres et fondus dans le fruit.

Beaumes de Venise Les Garennes Domaine La Ligière AOC 2022 - 75cl - 35€

Un bouquet qui regorge d'épices, tanins poirés et juteux, du soleil en bouteille !

Côtes-du-Rhône Plan de Dieu Camille Cayran AOP 2024 - 75cl - 25€

Arômes de fruits rouges bien mûrs pour une bouche ample, soyeuse, et des tanins fondus.

Gigondas Combe sauvage Domaine Fontavin AOP 2022 - 75cl - 49€

Dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices. A découvrir d'urgence !

Cornas Les Terres Brûlées JL Colombo AOC 2022 - 75cl - 55€

Un vin épicé, opulent, avec de beaux tanins, fondus mais puissants.

Vacqueyras Le Mourre de la Caille AOC 2020 - 37.5cl - 25€ / 75cl - 40€

Un vin dense et structuré, aussi élégant qu'équilibré !

PROVENCE



Bandol Tarente Moulin de la Roque AOP 2019 - 75cl - 39€

Révèle l'âme ensoleillée de la Provence dans chaque gorgée, avec sa robe profonde et ses arômes envoûtants. Un coup de cœur !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

BEAUJOLAIS



Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOP 2023 - 75cl - 26€
La pure expression d'un grand terroir ! Lancié est idéalement située au cœur de trois grands crus.

Juliénas Suave Domaine Cyrille Laumain AOP 2019 - 75cl - 31€
Suave est une cuvée riche qui nous charme par son nez complexe, aux notes de fruits noirs, d'épices, une minéralité et une touche fumée.

Chénas Quartz Dominique Piron AOP 2020 - 75cl - 33€
Grand terroir pour un grand Chénas ! Une finale persistante sur les épices et une belle rondeur !

Moulin-à-Vent très vieille vignes Domaine Anita AOC 2023 - 75cl - 33€
Superbe cuvée, un nez frais et gourmand et des tanins d'une grande finesse.

Chiroubles Domaine Christophe Savoie Cuvée Loïc AOP 2022 - 75cl - 30€
Un terroir, une passion, une tradition ! Depuis 1825 !

Morgon Vignoble Chatelet AOC 2022 - 75cl - 30€
Millésime aux tanins bien présents, un équilibre harmonieux avec de belles notes de fruits rouges, un vin coup de cœur !

Morgon Côte du Py famille Jonchet AOC 2023 - 75cl - 32€
Toute la typicité d'un grand Morgon ! Bouche tendre et tanins élégants pour ce vin charnu, floral et fruité.

Morgon Vieilles Vignes Grand Cras Domaine Laurent Gauthier AOC 2023
37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

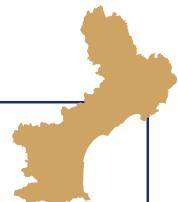
Un vin tout en rondeur, velouté avec ses arômes de fraise et de cerises, à déguster sur ses jeunes années, idéal sur une viande.

Régnié Les Bois Domaine Ruet AOP 2022 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€
100% Gamay, un vin souple, équilibré, et racé par son terroir.

Brouilly Sarah Perrusset AOP 2023 - 75cl - 30€
Une belle robe rouge, nez frais évoquant les fruits rouges bien mûrs.
Un vin coup de cœur !

Côte de Brouilly Florent Rude AOP 2022 - 75cl - 30€
Sur la Côte de Brouilly de père en fils pour un savoir-faire bien maîtrisé et un vin à la bouche généreuse et aux tanins ronds et fondus.

LANGUEDOC ROUSSILLON



Corbières Château de Mandirac AOP 2024 - 75cl - 30€
Sublimez vos viandes avec ce beau Corbières intense et tout en fraîcheur !

Pic Saint-Loup Troisième mi-temps domaine Saint Daumary AOP 2023 - 75cl - 40€
Un vin sur le fruit, une cuvée plaisir facile à boire !



VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny Le Blason Rouge Château de Parnay AOP 2023

37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

Concerto aromatique autour des fraises, framboises et cerises, l'équilibre gustatif est parfait, souple et léger... Juste du plaisir !

Sancerre Les Grandmontains domaine Laporte AOC 2023 - 75cl - 41€

Se distingue par sa fraîcheur, sa légèreté et sa complexité, offrant un excellent moment aux amateurs de Pinot Noir.



BOURGOGNE

Mercurey Vieilles vignes domaine Faiveley AOC 2022 - 75cl - 52€

En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de fruits rouges mûrs, accompagnées d'une touche vanillée. Grande intensité aromatique, structurée par des tanins soyeux

Mâcon Igé domaine Saint-Germain AOC 2022 - 75 cl - 30€

Le nez est très accrocheur, coup de coeur pour cette bouche qui nous transporte en bourgogne, et sa grande fraîcheur qui invite à se resservir un verre.

Marsannay Héritage Domaine Huguenot AOC 2023 - 75cl - 69€

Aux portes de Dijon, où le Pinot Noir garde une fraîcheur et une intensité remarquable, un vin élégant, velouté, soyeux, et savoureux !

**Chorey-Les-Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray-Dubreuil
AOC 2024 - 37,5cl - / 75cl - 47€**

Millésime 2024 exceptionnel pour ce rouge de Bourgogne charnu et rond, délicieux avec nos viandes

Auxey-Duresses Catherine & Claude Maréchal AOC 2021 - 75 cl - 55€

Une bouche aussi soyeuse que fraîche et élégante, avec de belles notes de fruits rouges légèrement épicées.

Santenay Domaine Regnaudot AOC 2023 - 75cl - 46€

Un vin bien rond et un bel équilibre entre le fruit et les tanins

Gevrey-Chambertin Domaine Marchand-Grillot AOC 2022 - 75cl - 90€

Faisant honneur à son village, ce Gevrey Chambertin est construit sur un fruité alliant framboise et cerise. Tanins généreux et relativement puissants tout en gardant une belle finesse.

Givry Champ Lalot Domaine Faiveley AOP 2022 - 75cl - 53€

Une belle expérience tout en délicatesse, des arômes doux de fleurs printanières, pour des saveurs en bouche agréables et équilibrées.

L'eau Douce



LES VINS BLANCS



BEAUJOLAIS

**Beaujolais Chardonnay Les pierres dorées Domaine Rivière
AOC 2023 - 75cl - 28€**

Très bel équilibre entre puissance en début de bouche et finale en tension, accord parfait avec nos poissons.

Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOC 2023 - 75cl - 30€

Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes pour une belle finesse et une longueur persistante. Idéal dès l'apéritif !

VALLÉE DU RHÔNE



Viognier Domaine Montine AOC 2024 - 75cl - 31€

Coup de cœur pour ce 100% viognier, sec et très aromatique !
Élégance et fraîcheur des fruits à chair blanche,
et un fini beurré parfaitement intégré !

Vacqueyras Blanc Domaine La Ligièvre AOP 2023 - 75cl - 41€

Le vin idéal pour accompagner les grenouilles,
avec toute sa rondeur et son velouté en bouche !

Crozes-Hermitage Domaine Julien Pilon AOC 2023 - 75cl - 43€

Tout le savoir-faire de ce vigneron renommé de la Vallée du Rhône nord !

Saint-Joseph cuvée Granit Domaine Verzier AOP 2023 - 75cl - 43€

Un pur bonheur pour des épiciuriens que ce Saint-Joseph blanc.
Une belle minéralité pour sublimer viandes et poissons.

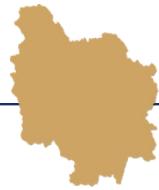
Cairanne Argile blanche Boutinot AOP 2024 - 75 cl -34€

Une subtile complexité pour ce vin blanc aux raisins bien mûrs qui proviennent des vignobles ensoleillés de l'appellation Cairanne avec leur terroir unique!

Gigondas Domaine de Longue Toque AOP 2023 - 75 cl - 45€

Depuis le millésime 2023, Gigondas a ses vins blancs !
Implanté dans un environnement exceptionnel, une pépite à découvrir !

BOURGOGNE



Chablis Domaine des Hâtes AOC 2024 - 37,5cl - 26€ / 75cl - 43€

Appellation réputée qui offre minéralité, tonicité et acidulé autour d'une chair aux saveurs de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes.

Une bouffée d'oxygène dans un verre !

Bourgogne aligoté Domaine Jean Claude Boisset AOC 2023 - 75cl - 31€

Très joli blanc avec de la fraîcheur et des arômes d'agrumes, de sésame et de pain grillé, un plaisir à découvrir !

Saint-Véran Domaine La Greffière AOP 2024 - 75cl - 41€

Un chardonnay vinifié avec talent par un domaine réputé, pour un vin riche et salin, qui s'accorde par sa fraîcheur à toutes vos belles occasions !

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pascal & Mireille Renaud AOC 2023 - 75cl - 43€

La perle de Mâconnais-Sud Bourgogne trouve sur les roches toute sa maturité et sa générosité autour de notes grasses et riches, de saveurs briochées et miellées.

Mâcon-Péronne Domaine Stéphane Guillemin AOP 2023 - 75cl - 29€

L'équilibre de ce Bourgogne blanc est tout simplement parfait !

Quel bon goût ! Ample, bien fruité, mais aussi acidulé.

Mâcon-Davayé Maison Matico AOP 2022 - 75cl - 31€

Magnifique village du Mâconnais qui offre au Chardonnay une belle maturité tout en préservant la fraîcheur. Un vin de grand plaisir !

Viré Clessé Harmonie Domaine de la Verpaille AOC 2023 50cl - 26€ / 75cl - 38€

Une cuvée très aromatique, et l'idéal pour l'accompagnement des grenouilles.

Saint-Aubin 1 er cru Domaine Patrick Miolane AOC 2022 - 75cl - 61€

Le vin idéal sur nos poissons, une belle richesse aromatique et beaucoup de fraîcheur, un coup de cœur !

Rully Domaine Belleville La Crée AOC 2022 - 75cl - 54€

Domaine emblématique de Rully, ce grand Chardonnay est gras, riche et soyeux, légèrement beurré, avec une finale toastée de grande longueur.

Auxey-Duresses Agnès Paquet AOC 2022 - 75cl - 60€

La richesse, la finesse et l'élégance, vinifié par une grande vigneronne de la côte de Beaune, pour une belle découverte.

Mercurey Domaine Daventure AOP 2023 - 75cl - 44€

Un vrai coup de cœur ! Vivacité et finesse avec des notes grillées-toastées, et en bouche, des notes marquées par un élevage de 12 mois.

Montagny 1er cru Vieilles Vignes Domaine Berthenet AOP 2022 - 75cl - 49€

Cette cuvée se déguste à merveille avec notre foie gras ou notre assortiment de fromages !



L'AIN

Chardonnay Coteau de Lurcy Sarah Perrusset IGP 2024 - 75cl - 27€
100% local ! Le fruité du Chardonnay offre un vin gourmand et plaisir, très aromatique, qui fera sensation dès l'apéritif ou l'entrée.



L'ALSACE

Riesling Les Chênes Domaine Wantz AOP 2022 - 75cl - 31€
Accompagnez vos fondues ou raclettes avec ce beau millésime tout en fraîcheur !



LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Tariquet premières grives IGP 2024 - 37,5cl - 16€ / 75cl - 26€
Le fameux ! L'emblématique ! Une renommée mondiale !
Superbe sur notre foie gras.

Arrogant Frog Chardonnay -Viognier IGP 2023 - 75cl - 22€
Un 50/50 chardonnay/viognier, vin plaisir, à déguster dès l'apéritif !

UBY N4 Côtes de Gascogne IGP 2024 - 75cl - 25€
Vin moelleux, velouté et frais, avis aux amateurs de sucrosité,
il est fait pour vous !

Picpoul de Pinet Domaine La Croix Gratiot AOP 2024 - 75cl - 31€
A découvrir d'urgence, ce vin pur et salin est élevé en cuve de grés. Un vin incroyable autour d'arôme de pamplemousse et d'écorces d'agrumes.



VALLÉE DE LA LOIRE

**Pouilly-Fumé Domaine viticole Jean-Jacques Bardin
AOC 2024 - 37,5cl - 22€ / 75cl - 34€**

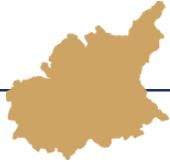
Caractère frais et vif pour un long final en bouche, avec des arômes fruités bien prononcés, ce vin est idéal en accompagnement d'un poisson.

Sancerre Signature Pascal Jolivet AOC 2023 - 75cl - 47€
100 % sauvignon blanc, Une fraîcheur et une intensité remarquable.
Bouche vive et minérale. Parfait dès l'apéritif et sur un poisson.

L'eau Douce



LES VINS ROSÉS



PROVENCE

La Petite Note Bleue IGP 2024 - 75cl - 22€

Idéal dès l'apéritif, ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

Château Roseline Prestige AOP 2024 - 50cl - 23€ / 75cl - 30€

Pour les adeptes des moments de partage et de convivialité !
Belle bouche délicate, aux arômes de pêche blanche, à découvrir d'urgence !

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Marinière Maison Fortant IGP 2024 - 75cl - 24€

Une icône en bord de Mer avec sa tunique rayée azur des marins, pour une cuvée rosé gourmande et festive !



*Pour faire durer
le plaisir...*

L'Eau Douce
accueille aussi vos
repas de groupe,
réunions ou autres
événements sur
mesure.