

Mises en bouche

Cervelle de canut 5

Goujonnettes de poisson (selon arrivage) & Aioli maison 8

Apéritifs

Apéritif maison 6

Kir 6

Whisky 7

Bière pression -demi- 4

Pastis-Ricard 4,50

Bière pression -pinte- 7

Suze-Martini-Porto 5,50

Leffe 4,50

Soda & Jus

Coca/Coca Zéro 4

Lipton 3,50

Perrier 4

Schweppes Agrumes 3,50

Limonade 3,50

Jus Granini 3,50

Sirop/Vittel 3,50

Les eaux

Vittel 25 cl. 2,80

San Pellegrino 50 cl. 3,50

Vittel 50 cl. 3,50

San Pellegrino 1 l. 5,50

Vittel 1l. 5,50

Digestifs

Menthe poivrée-Cognac-Limoncello

Noces Royales-Calvados-Poire

Mirabelle... 7

Boissons chaudes

Café 2,50

Grand café 3,50

Déca 2,50

Infusion/Thé 3,50

Prix TTC-Service compris

*Allergènes**

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Pour commencer

Salade du chef: mélange de salade, goujonnette de perche en friture 14

Assiette fraîcheur: cervelle de canut, chiffonnade jambon cru, pomme vapeur. 13

Tartare de saumon sur son lit de lentilles corail 14

♥ *Terrine de Ris de veau aux éclats de poivre vert 17*

Pâté en croute de Pintade aux brisures de Morilles 14

A Savourer

Filet de truite du Jura en meunière 21

Bréchets de poulet frais façon grenouilles 19

Brochette d'onglet de bœuf (200gr environ) 22

Noix d'entrecôte race Angus (230gr environ) 30

Grenouilles Fraiches (300gr environ) 38

Suprême de poulet Fermier à la crème et Morilles 28

Nos plats sont accompagnés de légumes

Avant la douceur

Fromage Blanc 5

Cervelle de Canut 5

Fromages affinés 8

Tentations

Douceur sucrée du jour 7

Prix TTC-Service compris

Allergènes*

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Henry Gourmand

Assiette fraîcheur: cervelle de canut, chiffonnade jambon cru, pomme vapeur

Ou

Pâté en croute de Pintade aux brisures de Morilles

Ou

Tartare de saumon sur son lit de lentilles corail



Filet de truite du Jura en meunière

Ou

Bréchets de poulet frais façon grenouilles

Ou

Brochette d'onglet de bœuf (200gr environ)



Fromage

Ou

Dessert

38

Fromage

Et

Dessert

44

Prix TTC-Service compris

*Allergènes**

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Menu Suggestion

Salade du chef: mélange de salade, goujonnette de perche en friture

Ou

Pâté en croute de Pintade aux brisures de Morilles

Ou

Terrine de Ris de veau aux éclats de poivre vert



Grenouilles Fraiches (180gr environ)



Fromage

Ou

Dessert

43

Fromage

Et

Dessert

49





Menu

♥ Roger la grenouille

Grenouilles Fraiches cuisinées à la Roro

(300 gr environ)

Garniture



Fromage au choix

OU

Dessert au choix

45

Pour nos gônes

Plat + garniture

Dessert

Sirop à l'eau

14

Le saviez-vous ?

Nous proposons la privatisation du restaurant pour vos événements!

Vous avez également la possibilité de commander vos plateaux de fromages à emporter

Prix TTC-Service compris

*Allergènes**

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





Menu

du mercredi midi au samedi midi

Plat

+

Garniture



Fromage au choix

OU

Dessert au choix



Café



20

Prix TTC-Service compris
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*Allergènes**

Vins

- *Vin au verre* 12,5cl. 6
- *Pot Lyonnais Blanc Rouge Rosé* 46 cl. 15

Les vins Blancs

- *St Véran 2023 -Les Orfèvres-* 37,5cl. 16
- *St Véran 2024 -Les Orfèvres-* 75cl. 29
- *Macon Uchizy 2024 -Domaine Sallet-* 75cl. 29
- *Viré Clessé 2024 -Domaine Verpaille-* 50cl. 28
- *Viré Clessé 2024 -Domaine Verpaille-* 75cl. 36
- *Viognier 2024 -Domaine Perroud-* 75cl. 23

Les vins Rouges

- *St Amour 2024 -Esprit de séduction- Domaine Berthier-* 75cl. 30
- *Cotes du Rhône -Domaine Burle-* 75cl. 24
- *Vacqueyras 2024 -La muse- Domaine Burle-* 75cl. 32
- *Gigondas 2024 -Les fouilles- Domaine Burle-* 75cl. 39
- *Pic St Loup 2024 -Esprit Sauvage- Maison Aujoux-* 75cl. 26
- *Languedoc 2021 -Héritage- Gerard Bertrand-* 75cl. 26
- *Givry 2024 -Domaine Mouton-* 75cl. 49

Les vins Rosés

- *Pays d'Oc 2025 -Gris Blanc-* 75 cl. 26
- *Cotes de Provence -Terre des Anges-* 50 cl. 18
- *Cotes de Provence -Terre des Anges-* 75cl. 24
- *Sable de Camargue 2025 -Mirages-* 75cl. 23

Les Bulles !

- *Méthode Champenoise -Romet-* 75cl. 28
- *Champagne Cheurlin-Dangin -Carte d'or-* 37,5 cl. 29
- *Champagne Cheurlin-Dangin -Carte d'or-* 75cl. 55

Prix TTC-Service compris

Allergènes*

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.