

Mises en Bouche

Cervelle de canut 5

Goujonnettes de silure & 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

Badoit 50 cl. 3,50

Vittel 25 cl. 2,80

Badoit 1 l. 5,50

Vittel 50 cl. 3,50

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 aux gésiers confits 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

A découvrir:

♥ *Pavé de Silure en meunière et ses jambonnettes de grenouilles 23*

Bréchets de poulet frais façon grenouilles 19

Pavé de boeuf et son escalope de foie gras 35

Grenouilles Fraiches (330gr environ) 38

Uniquement sur commande:

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

*Allergènes**



Menu

Roger la grenouille

*Grenouilles Fraîches cuisinées à la Roro
(300 gr environ)*

Garniture



Fromages au choix

OU

Desserts 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!

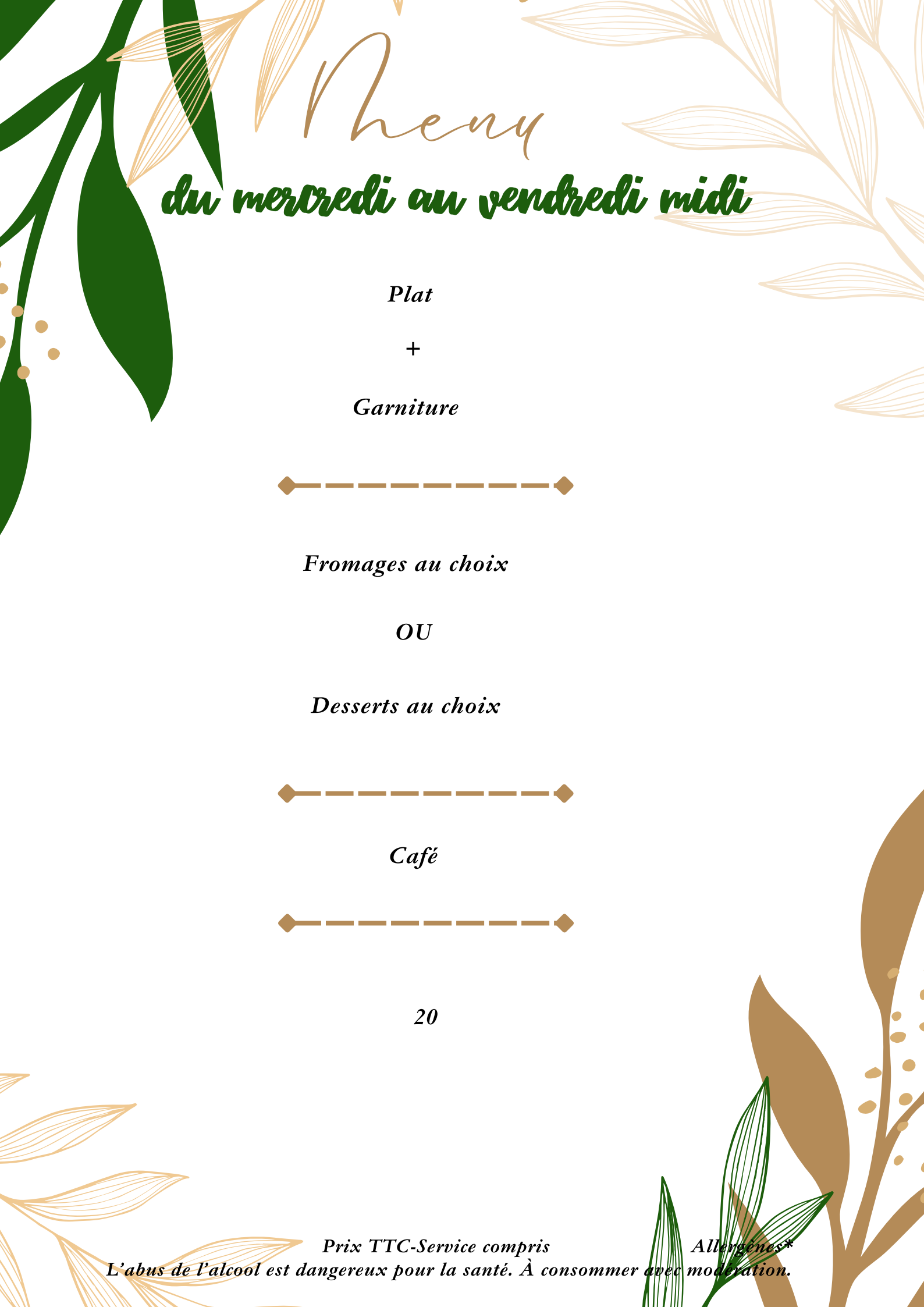
Vous avez également la possibilité de commander vos plateaux de fromages à emporter

Prix TTC-Service compris

*Allergènes**

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





Menu

du mercredi au vendredi midi

Plat

+

Garniture



Fromages au choix

OU

Desserts au choix



Café



20

Vins

- *Pot Lyonnais Blanc Rouge Rosé 46 cl. 15*

Les vins Blancs

- *St Véran 2023 -Les Orfèvres- 37,5cl. 18*
- *St Véran 2024 -Les Orfèvres- 75cl. 28*
- *Macon Uchizy 2024 -Domaine Sallet- 75cl. 28*
- *Viré Clessé -Domaine Verpaille- 50cl. 24*
- *Viré Clessé -Domaine Verpaille- 75cl. 35*
- *Viognier 2024 -Domaine Perroud- 75cl. 22*

Les vins Rouges

- *St Amour 2024 -Domaine Berthier- 75cl. 28*
- *Cotes du Rhône -Domaine Burle- 75cl. 18*
- *Vacqueyras 2024 -Domaine Burle- 75cl. 28*
- *Gigondas 2024 -Domaine Burle- 75cl. 35*
- *Pic St Loup 2024 -Maison Aujoux- 75cl. 26*
- *Givry 2024 -Domaine Mouton- 75cl. 45*

Les vins Rosés

- *Cotes de Provence -Terre des Anges- 50 cl. 16*
- *Cotes de Provence -Terre des Anges- 75cl. 20*

Les Bulles !

- *Méthode Champenoise -Romet- 75cl. 28*
- *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.