

Le restaurant de la berge

SPÉCIALITÉ POISSONS DE RIVIÈRE

Entrées

Croûte aux champignons et morilles

15€

~

Terrine à l'ancienne

11€

~

Assiette de charcuteries

13€

~

Assiette de silure fumé

14€

~

Salade franc-comtoise (salade, tomates,
comté, jambon, noix)

11€

Salade du pêcheur (salade, tomates, silure
fumé)

12€

~

Salade verte

5€



Menu silure 40€

*Assiette de silure fumé ou assiette de
charcuteries*

~

*Filet de silure au beurre de baratte et ses
légumes du jour**

~

Dessert du jour ou assiette de fromages

**sauce vin jaune supplément de 2€*



Nos poissons de rivière en filets

Filet de silure au beurre de baratte
22€

~

Filet de silure sauce vin jaune
23€

~

Filets de perche au beurre de baratte
23€

~

Filets de perche sauce vin jaune
24€

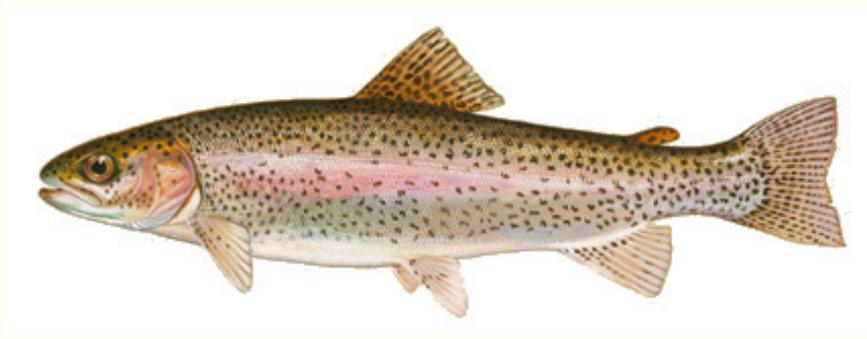
~

Filet de sandre au beurre de baratte
23€

~

Filet de sandre vin jaune
24€

Accompagnement légumes du jour



Nos truites de région

Truite de région au beurre de baratte
19,50€

~

Truite de région sauce vin jaune
20,50€

Accompagnement légumes du jour



Fritures et Beignets

Friture de carpe, frites, salade verte et sa
sauce tartare

21€

~

Beignets de sandre, salade verte et sa sauce
tartare

21€



Nos viandes

Pièce du boucher, frites, salade verte et sa
sauce tartare

22€

~

L'assiette Franc-comtoise: cancoillotte
maison, frites, saucisse de morteau IGP du
Tuyé de Mésandans, salade verte

16€

~

Assiette de frites

4€

Menu enfant (-10ans)

10€

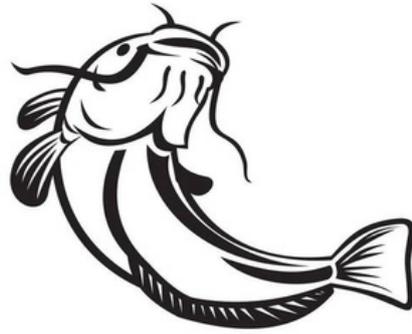
sirop ou diabolo

~

steack haché, frites ou jambon, frites ou
mini assiette franc-comtoise

~

2 boules de glace au choix



Menu découverte
28€

*Silure frit, frites, salade verte et sa sauce
tartare*

~

Dessert maison ou 3 boules de glace

Les desserts maison

Crème brûlée Grand Marnier 7€

~

Tarte du jour 7€

~

Tiramisu selon l'humeur du chef 7€

~

Ile flottante 7€

~

Café gourmand 10€

Les glaces

Coupe colonel 8€

~

Coupe des îles 8€

~

Pêche Melba 8€

~

Poire Belle Hélène 8€

~

Nougat glacé 8€

Coupe de glace:

1 boule 2€, 2 boules 4€, 3 boules 6€

vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum r,
noisette, café, citron v, framboise

ici
produits
locaux

