



LE MENU

L'ASSIETTE DU THOU _____ **16€**

Goujonnettes de carpe, terrine de carpe, truite fumée, bruschetta rilette de carpe, houmous de légumes d'été, crudités, bouchon de brebis

L'ASSIETTE PAYSANNE _____ **16€**

Magret de canard fumé, cuisse de caille fumée, marbré de volaille aux noisettes, pilon de poulet, houmous de légumes d'été, crudités, berger plat

LA SALADE DE GOUJONNETTES _____ **13€**

Salade, crudités, goujonnettes de carpe, sauce blanche à la moutarde à l'ancienne

LA SALADE DE BRECHETS DE VOLAILLE _____ **13€**

Salade, crudités, bréchets de volailles persillés

MENU ENFANT _____ **9,50€**

Pilon de poulet de l'Ain, crudités, pommes de terre grenailles
Glace pot artisanale **OU** yaourt à boire local

DESSERTS _____ **5€**

- Salade de fruits frais et tarte au sucre
- Vacherin minute aux fruits rouges
- Dessert du jour





LES BOISSONS

BOISSONS

Eau plate 1L	3,20€
Eau gazeuse 1L	3,20€
Perrier	3,20€
Limonade régionale	3,60€
Jus de fruits régional	3,60€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière régionale	4,50€
Kir	2,50€
Kir pétillant	2,80€
Pastis / Ricard	3,20€
Whisky 4cl	3,50€
Martini / Suze / Porto	3,20€

BOISSONS CHAUDES

Café du monde	2€
Thé / Verveine / Infusion	3€

CARTES DES VINS

	37,5cl	75cl
Blanc		
Brut Chardonnay		22€
Chardonnay du Bugey	10€	17€
Rosé		
Côte de Provence	9€	14€
Rouge		
Gamay du Bugey	8,50€	14€
Parallèle 45 (Côtes du Rhone)		16€
Regnié / Morgon		18€
Gigondas	15€	25€
Saint Joseph	15€	25€
Haut Médoc mademoiselle L		22€

Verre de vin : 3,50€

