



Menu Relais - 19.90 €

Salade de Chèvre Chaud – Lardons Fumés
Ou

Gâteau de Foies de Volaille – Coulis de
Tomates Sauce Financière

Ou

Assiette de Charcuterie – Saucisson, Jambon à
la Truffe, Terrine, Condiments & Salade

.....

Cuisse de Canard Confite – Grenailles et Jus
aux Olives

Ou

Dos de Cabillaud Huile Vierge – Légumes de
Saisons

.....

Fromage Blanc Fermier « Ferme de Jourcy 42 »
/

Le ½ St Marcellin

OU

Pâtisserie Maison / Glace ou Sorbet

Menu Grenouilles - 23.90 €

Melon Nature ou Muscat

ou

Tomate Mozzarella Marinée – Vinaigrette au
Pistou

ou

Gâteau de Foies de Volaille – Coulis de
Tomates Sauce Financière

ou

Salade de Chèvre Chaud – Lardons Fumés
Grenouilles « spécialité »

« sans garniture »

.....

Grenouilles « Spécialité » sans garnitures

ou

Friture d'Ablettes sans garnitures

.....

Fromage (Blanc ou Sec) ou Pâtisserie
Maison ou Glace 2 Boules

Menu Au fil de l'eau - 27.90 €

Melon Nature ou Muscat ou à l'Italienne
Ou Tomate & Mozzarella marinée - Vinaigrette
au Pistou

Ou Gâteau de Foies de Volaille - Coulis de
Tomates Sauce Financière

Ou Tête de Veau Ravigote

Ou Salade de Chèvre Chaud - Lardons
Fumés

.....

Grenouilles « Spécialité » avec Frites
Fraîches

ou

Brochette de Bœuf - Jus d'échalotes - Frites
Fraîches

ou

Pavé de Saumon Fumé mi-cuit - Riz Sauvage
ou

Friture d'Ablettes - Frites Fraîches

.....

Fromage Blanc Fermier « Ferme de Jourcy
42 » ou le ½ St Marcellin

.....

Pâtisserie Maison ou Glace 2 Boules

Menu Enfant « 12 ans » - 8.50 €

Steak haché
avec frites fraîches

Ou

Blanc de volaille
avec frites fraîches

Ou

Grenouilles « Bambino » avec frites
fraîches

.....

Glace ou sorbet 2 boules

Ou fromage blanc crème

