



Restaurant Grenouilles et Délices

Niché au cœur d'un petit village verdoyant de l'Ain entre Dombes, Bresse et Beaujolais, « le restaurant Grenouilles et Délices » vous accueille et vous invite à passer un bon moment de détente et de convivialité dans l'une de ses 2 salles ou sur sa terrasse ombragée par une glycine.

Le Restaurant vous offre un repas **100 % fait maison**, élaboré sur place avec un maximum de **produits frais et bruts**. Ses spécialités ?

- *Les Grenouilles fraîches persillées à Volonté*
- *Les Glaces aux parfums naturels, sans arômes artificiels, ni colorants.*

Nos services :

- Restaurant
- Traiteur (Extérieur et plat à emporter sur commande)
- Dépôt de pain (viennoiseries et journaux uniquement le dimanche)
- Cartes de pêche pour l'étang. (6 € la journée / 35 € l'année)



Nos horaires :
Mercredi : 9 H 00 à 13 H 30* / 19 H 00 à 20 H 00*
Jeudi : 9 H 00 à 13 H 30* / 19 H 00 à 20 H 00*
Vendredi : 9 H 00 à 13 H 30* / 19 H 00 à 20 H 30*
Samedi : 9 H 00 à 13 H 30* / 19 H 00 à 20 H 30*
Dimanche : 9 H 00 à 13 H 30*

*Heure d'arrivée maximum

Tél : 04 74 24 05 27

Site web: www.restaurant-grenouilles-et-delices.fr

Menu du jour

Entrée du jour **14,00 €**
Ou assiette de charcuteries

Plat au choix
Ou pièce de bœuf grillée frites

Fromage

Dessert du jour
Ou Salade de fruits

Café
(Verre de vin +1€)



Servis uniquement du mercredi au vendredi midi

Formule rapide **11,00 €**

Plat au choix
Ou pièce de bœuf grillée frites

Fromage ou Dessert du jour
Ou salade de fruits

Café
(Verre de vin +1€)

Menu du jour disponible sur notre page
facebook le matin à 6 h

Apéritifs maison :

Coffee Nudge :	10 cl	6,00 €
<i>Cocktail chaud à base de café relevé d'un trait de cognac au note de cacao</i>		
Ginger lime fizz :	22 cl	4,50 €
<i>Cocktail pétillant sans alcool aux parfums de gingembre et citron vert</i>		

Apéritifs

Porto Blanc ou Rouge	6 Cl	4,50 €
Pastis 51, Ricard	2 Cl	3,50 €
Whisky JB	3 Cl	4,50 €
Baby JB	2 Cl	2,80 €
Whisky Grant's	3 Cl	4,50 €
Suze	6 Cl	4,50 €
Martini Blanc ou Rouge	6 Cl	4,50 €
Vin + Crème au choix	12 Cl	3,50 €
Pression Stella	25 Cl	3,00 €



Soft

Sirop à l'eau	25 Cl	2,00 €
Diabolo	25 Cl	2,80 €
Jus de Fruits, Ice Tea, Orangina, Schwepps	25 Cl	3,00 €
Perrier, Coca Cola	33 Cl	3,50 €



Eaux Minérales

Evian	50 Cl	1 L	6,00 €
San Pellegrino	-	3,50 €	6,00 €



Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	1,50 €
Allongé	2,00 €
Double	2,50 €
Cafés Grands Crus	2,40 €
Cafés Grands crus équitables	2,80 €
Thé, Infusion	2,30 €



Digestifs

Get 27 / Get 31	3cl	4,50 €
Verveine / Génépi	3cl	4,50 €
Poire / Framboise	3cl	4,50 €
Marc du Bugey / Marc de Bourgogne	3cl	4,50 €
Whisky JB	3cl	4,50 €
Whisky Grant's	3cl	4,50 €
Whisky Nikka Coffey Grain	2cl	6,00 €
Rhum Cañaoak 8ans	2cl	5,50 €
Rhum Centenario 20 ans	2cl	6,50 €
Cognac VS Brugerolle	3cl	4,50 €
Cognac XO Delaître	2cl	7,00 €



« Prix net service compris »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »



Formule Duo

27 € (Fromage ou Dessert)

29 € (Fromage et Dessert)

Filet de carpe, sauce citron, mousseline de pois cassés et légumes de saison

Ou

Faux filet, race Montbéliarde (0,300g) (origine France), frites maison, salade verte



Faisselle Etrez à la crème ou Quadrilogie de fromages affinés



Carte des desserts



Formule Grenouilles à volonté

30€ (Fromage ou Dessert)

32 € (Fromage et Dessert)

Grenouilles fraîches en persillade à volonté, gratin de pomme de terre



Faisselle Etrez à la crème ou Quadrilogie de fromages affinés



Carte des desserts



Happy hours :

Mercredi et jeudi

-15% sur les menus

De 12 h à 12 h 30

Et de 19 h à 19 h 30

Sur réservation !

Formule Traditionnelle

34 € (Fromage ou Dessert)

36 € (Fromage et Dessert)

Salade verte, Carpe fumée, œuf poché et croustons à l'ail)

Ou

Planche de Charcuterie (*Terrine de campagne, Jambon Cru, Rosette*)

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney et toasts grillés



Filet de carpe, sauce citron, mousseline de pois cassés et légumes de saison

Ou

Faux filet race Montbéliarde (0,300g) (France), frites maison, salade verte

Ou

Volaille Fermière à la crème et aux morilles avec son riz

Ou

Grenouilles fraîches en persillades à volonté, gratin de pomme de terre



Faisselle Etrez à la crème ou Quadrilogie de fromages affinés



Carte des desserts



« Prix nets, service compris », « Boisson non comprise »

Présence d'allergènes, voir tableau en fin



Ce Symbole signifie que les plats sont faits maison à partir de produits bruts

Formule Gourmande

40 € (Fromage ou Dessert)

42 € (Fromage et Dessert)



Grenouilles Fraîches en persillade 120 g



Glace Verveine avec alcool de verveine maison



Volaille Fermière à la crème et aux morilles avec son riz



Faisselle Etrez à la crème ou Quadrilogie de fromages affinés



Carte des desserts

Menu P'tit Gourmet 20 €

Servi jusqu'à 10 ans



Grenouilles en persillade Gratin
de pomme de terre



Fromage blanc ou Glace maison

Menu Bambin 12 €

Servi jusqu'à 10 ans



Nuggets de poulet et frites
maison



Fromage blanc ou Glace
maison

Info : La majorité de nos produits sont d'origine France, excepté les produits spécifiques, comme les amandes, pistaches... ainsi que les grenouilles fraîches sauvages, elles proviennent de Turquie, car la pêche de grenouilles sauvages est interdite en France pour les professionnels de la restauration. C'est une mesure visant à préserver la Biodiversité Française. Il n'existe qu'un élevage en France situé dans la Drôme, mais qui ne peut fournir qu'une poignée de restaurant Proche.

« Prix nets, service compris », « Boisson non comprise »

Présence d'allergènes, voir tableau en fin



Ce Symbole signifie que les plats sont faits maison à partir de produits bruts





Entrées :

Salade Verte, Carpe fumée, œuf poché et croutons à l'ail.....	12,50 €
Planche de Charcuterie (<i>Terrine de campagne, Jambon Cru, Rosette</i>).....	9,00 €
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney et toasts grillés	14,00 €
Grenouilles fraîches en persillade (150 g).....	15,00 €

Plats :

Filet de carpe, sauce citron, mousseline de pois cassés et légumes de saison.....	22,50 €
Faux filet, race Montbéliarde (0,300g) (France), frites maison, salade verte.....	22,50 €
Volaille Fermière à la crème et aux morilles avec son riz	24,50 €
Grenouilles fraîches en persillade (220g), gratin de pomme de terre.....	25,50 €
Grenouilles fraîches en persillade (à volonté), gratin de pomme de terre.....	27,00 €

Fromages :

Faisselle « Etrez » à la crème.....	3,50 €
Quadrilogie de fromages affinés.....	5,50 €

Desserts :

Tiramisu à la griotte Amarena	6,50 €
Crème Brûlée vanille.....	6,50 €
Mousse Glacée au Grand Marnier et croquant chocolat.....	6,50 €
Nougat Glacé au caramel beurre salé.....	6,50 €
Fondant au chocolat, glace banane,	6,50 €
Crêpes aux fruits frais, glace verveine coulis fruits rouges	6,50 €
Vacherin Revisité (parfums au choix)	6,50 €
1 Boule de Glace Maison.....	3,00 €
2 Boules de Glace Maison.....	5,50 €
3 Boules de Glace Maison.....	7,00 €
Supplément chantilly Maison vanille.....	Offert
Supplément alcool « 3cl » (Get 27, Vodka, Marc...).....	3,50 €



« Prix nets, service compris », « Boisson non comprise »

Présence d'allergènes, voir tableau en fin



Ce Symbole signifie que les plats sont faits maison à partir de produits bruts

Carte des Vins

Vins Blancs



	37,5 Cl	75 Cl
AOC (01) Roussette du Bugey « <i>Domaine des Plantaz</i> »	-	24,50 €
AOC (24) Côtes de Bergerac « <i>La Fleur de Mondésir</i> »	-	25,00 €
AOC (68) Riesling « <i>Henry Weber</i> »	-	26,00 €
AOC (71) St Véran « <i>Les Vignerons des terres secrètes</i> »	18,50 €	31,00 €
AOC (71) Viré Clessé « <i>Cave de Viré</i> »	19,50 €	33,50 €
AOC (89) Chablis « <i>Domaine Dampfrères</i> »	-	39,00 €

Vins Rosés



	37,5 Cl	75 Cl
AOP (69) Beaujolais « <i>Domaine Chavy</i> »	-	20,50 €
AOC (01) Bugey Rosé « <i>Domaine des Plantaz</i> »	15,00 €	24,50 €
AOC (83) Provence « <i>Cuvée Golfe de St-Tropez</i> »	21,00 €	30,50 €
AOC (30) Tavel « <i>Armand Dartois</i> »	-	32,00 €

Vins Rouges



	37,5 Cl	75 Cl
AOC (26) Côtes du Rhône V. Vignes « <i>St Privat</i> »	-	21,00 €
AOC (01) Mondeuse du Bugey « <i>Domaine de Plantaz</i> »	-	25,00 €
AOC (69) Régnié « <i>Domaine Chavy</i> »	-	28,50 €
AOC (37) St Nicolas de Bourgueil « <i>Michel Laurent</i> »	-	29,00 €
AOC (37) St Nicolas de Bourgueil « <i>Le vigneau</i> »	18,00 €	-
AOC (69) Morgon « <i>Domaine Chavy</i> »	-	31,50 €
AOP (84) Gigondas « <i>La Haute Boissière</i> »	-	35,50 €
AOP (07) St Joseph « <i>Cuvée Côte Diane</i> »	26,00 €	43,50 €

Vins Effervescents



	75 Cl
AOC Crémant de Bourgogne « <i>Valentin Vignot</i> »	25,00 €
AOC Champagne Brut « <i>Veuve Pelletier</i> »	40,00 €

Nos Vins	Verre	Pichet		
	12 cl	25 cl	50 cl	100 cl
Ardèche Blanc, Rouge, Rosé	3.50 €	6.50 €	12.00 €	20.00 €
Macon Blanc	4.50 €	8.50 €	16.00 €	30.00 €

« Prix net service compris »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

LISTE DES ALLERGENES

Désignation	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Cèleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
<u>Entrées :</u>														
Salade (Carpe fumée, croutons à l'ail, œufs)	X		X	X						X		X		
Planche : Terrine, Jambon, Rosette, cornichons			X				X					X		
Terrine de Foie gras	X											X		
<u>Plats</u>														
Grenouilles, Gratin	X						X							
Faux filet, frites, salade										X		X		
Filet de carpe sauce citron, pois cassés, légumes de saison	X			X			X							
Volaille aux morilles et riz							X					X		
Nuggets de poulet, et frites	X		X											
<u>Desserts</u>														
Fromages secs							X							
Fromage blanc							X							
Tiramisu amarena			X				X	X						
Mousse Glacée Craquant chocolat			X				X					X		
Nougat Glacé			X				X	X						
Fondant au chocolat Glace banane	X		X				X							
Crêpes au fruits glace verveine	X		X				X							
Vacherin revisité	X		X				X	X						
Glaces (en fonction des parfums)	X		X		X	X		X						