



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 ?

- *La Volaille fermière à la crème et aux morilles*
- *Les Grenouilles fraîches persillées à Volonté*
- *Les Glaces aux parfums naturels, sans arômes artificiels, ni colorants.*

En semaine, le midi, un menu du jour (entrée, plat, fromage et dessert) vous est proposé avec café pour *13,80 €*.

Nos services :

- Restaurant
- Bar
- 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 :

| | |
|------------|---|
| Lundi : | Fermé |
| Mardi : | Fermé |
| Mercredi : | 9 H 00 à 13 H 30* / soir : sur réservation uniquement |
| Jeudi : | 9 H 00 à 13 H 30* / soir : sur réservation uniquement |
| 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-délices.fr

Likez-nous sur Facebook



web



Formule Duo

27 € (Fromage ou Dessert)

29 € (Fromage et Dessert)

Filet de poisson frais (selon pêche) façon meunière riz 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



Formule Traditionnelle

34 € (Fromage ou Dessert)

36 € (Fromage et Dessert)

Potage Dubarry (Velouté de choux fleurs et croutons à l'ail)

Ou

Salade, Saumon Fumé maison, œuf poché et croutons 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 poisson frais meunière (selon pêche) riz 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



Carte :

Entrées :

| | |
|---|---------|
| Potage Dubarry (Velouté de choux fleurs et croustons à l'ail)..... | 8,50 € |
| Salade Verte, Saumon fumé maison, œuf poché et croustons 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 poisson frais (selon pêche) façon meunière riz 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 :

| | |
|--|--------|
| Crème Brûlée vanille..... | 6,50 € |
| Mousse Glacée au Grand Marnier et croquant chocolat..... | 6,50 € |
| Nougat Glacé..... | 6,50 € |
| Fondant au chocolat..... | 6,50 € |
| Pavlova aux fruits frais..... | 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

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 (Saumon fumé, croutons à l'ail, œufs) | X | | X | X | | | | | | X | | X | | |
| Planche : Terrine, Jambon, Rosette, cornichons | | | X | | | | X | | | | | X | | |
| Potage Dubarry | X | | X | | | | X | | | | | X | | |
| Terrine de Foie gras | X | | | | | | | | | | | X | | |
| <u>Plats</u> | | | | | | | | | | | | | | |
| Grenouilles, Gratin | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Faux filet, frites, salade | | | | | | | | | | X | | X | | |
| Filet de poisson | 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 | | | | | | | |
| Crème Brulée vanille | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Mousse Glacée | | | X | | | | X | | | | | X | | |
| Nougat Glacé | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Fondant au chocolat | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Pavlova au fruits | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Vacherin revisité | X | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Glaces (en fonction des parfums) | X | | X | | X | X | | X | | | | | | |

« 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> » | 18,00 € | 29,00 € |
| 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 »

Apéritifs Maison 5,80 €
En fonction de la Saison !

Apéritifs

| | | |
|-------------------------|-------|--------|
| Porto Blanc ou Rouge | 6 Cl | 4,50 € |
| Pastis 51, Ricard | 2 Cl | 3,50 € |
| Momie Ricard, Pastis 51 | 1 Cl | 2,00 € |
| Whisky JB | 3 Cl | 4,50 € |
| Baby JB | 2 Cl | 2,80 € |
| Whisky Grant's | 3 Cl | 4,50 € |
| Baby Grant's | 2 Cl | 2,80 € |
| 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 »