

ENTREES

	Petite	Grande
-Salade Lyonnaise (salade, tomates, croutons, lardons, oeuf poché)	8.50€	14.00€
-Salade aux escargots persillés	9.00€	15.50€
-St Jacques en coquille et sa crème d'ail léger à l'huile de truffe	16.00€	26.00€
-Oeufs pochés Meurettes ou aux Morilles	9.50€	13.50€
-Assiette de foie gras , confit d'oignons et toast	22.00€	30.00€

VIANDES

-Faux-Filet de Boeuf maturé 200G	19.50€
400G	29.00€
-Supplément sauce (sur demande)	5.00€
-Magret de canard entier sauce marchand de vin	26.00€
-Suprême de poulet aux morilles	18.50€
-Andouillette Bobosse sauce moutarde	20.50€

BURGERS

-Burger Au Fil de l'Eau (Pain burger, sauce maison , 2 steacks de Boeuf, salade)	23.00€
-Burger Marcellin (Pain burger, 2 steacks de Boeuf, St Marcellin affiné, salade)	26.00€
-Cannibale Burger (Pain burger, sauce maison, 4 steacks de boeuf, salade)	34.50€

RESTAURANT AU FIL DE L'EAU

Nous sommes fiers de partager avec vous nos recettes. Chaque plat raconte une histoire, chaque ingrédient a son rôle à jouer dans notre cuisine. Nous mettons un point d'honneur à travailler et à privilégier des produits frais et de qualité. Notre cuisine est authentique, généreuse et gourmande, à l'image de notre passion pour la gastronomie. Que vous soyez seul, en famille ou entre amis, nous vous accueillons avec chaleur et convivialité dans notre établissement. Laissez-vous guider par notre carte et laissez-vous tenter par nos spécialités maison.

Alors, installez-vous confortablement, et savourez chaque instant passé en notre compagnie et au bord de l'eau. Bienvenue à notre table, bienvenue chez nous.

Au Fil de l'Eau

FROMAGES

-Fromages Blanc (crème / coulis)	4.50€
-1/2 St Marcellin affiné	5.50€
-St Marcellin affiné entier	8.00€

POISSONS

-Fritures d'Ablettes et sa sauce tartare	17.50€
-Steack d'Esturgeon sauce citron vert safrané	18.50€
-Risotto aux St Jacques, parmesan et sa bisque	24.00€
-Cuisses de Grenouilles fraîches persillées	
-250 Grammes	32.50€
-400 Grammes	45.00€

Nous vous proposons un seul choix d'accompagnement pour tout les plats :
Gratin / Frites maison / Légumes / Risotto
-Garniture en supplément : 5.00€

DESSERTS

-Moelleux au chocolat et sa glace vanille	7.50€
-Pruneaux au vin rouge , canelle et glace pruneau Armagnac	9.00€
-Poire pochée aux chocolat, caramel beurre salé et spéculoos	8.00€
-Café Gourmand	9.50€
-Flambée Norvegienne	9.50€
-Dessert du Moment	7.50€
-Coupe de Glace 2 Boules	4.50€
3 Boules	6.50€
Coupe de Glace Alcolisée	9.50€
vanille/chocolat/café/pistache/caramel/rhum-raisins/fraise/framboise/citron/cassis/poire/coco/menthe-chocolat/passion.	