

Saison 2026 – L'Automne

A PARTAGER

Friture d'éperlans, sauce tartare
L'incontournable à partager pour l'apéritif - 10 €

Tapas des Pêcheurs
*Truite rose fumée maison au bois de hêtre Accras de brochet maison & sauce aigre-douce
Rillettes de poissons maison au poivre de Timut
Pour 2 personnes : 20 € Pour 4 personnes : 38 € Pour 6 personnes : 54 €*

Huîtres fines de claires N°3
*Vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, pain de seigle
Par 3 : 7.50 € Par 6 : 15 € Par 12 : 30 €*

Pâté Croute du moment
*Sélectionné par Mathieu Jordan, artisan boucher à Vailly & Bellevaux
Pickles maison, mesclun à l'huile de noix - 15 €*

Planche mixte charcuteries et fromages
*Magret de canard fumé maison, saucisson de Savoie, Jambon fumé « Forêt-Noire »
Tomme de Savoie, Comté 18 Mois, Chèvre frais Servi avec pickles maison et beurre demi-sel - 24 €*

NOS ENTREES

Œuf en meurette de chez nous
*Œuf de Marin, lard de Vailly,
Sauce meurette à la Mondeuse de Douvaine et croutons du Papy Gaby - 15 €*

Raviole d'Automne 
*Raviole ouverte aux poireaux fondants, poêlée de girolles & champignons d'automne,
noisettes croquantes et espuma de Fontine Valdôtaine - 14 €*

Foie gras maison au vin moelleux des Vignes de Paradis
Chutney de poire, pickles d'oignons rouges et toasts suédois d'Ô Pain Qui Chante - 21 €

Ceviche de Daurade Royale « Leche de Tigre »
Citron vert, coriandre, mangue & maïs croquant. Relevé mais pas trop épicé ! - 16 €

Nos Plats

LES FILETS DE PERCHE

*Nos filets de perche sont poêlés au beurre.
Servis avec frites maison, salade et une sauce au choix
La portion de 200 grammes - 32 €*

L'incontournable sauce « beurre - citron »
Sauce vin blanc, échalotes et crème
Sauce tartare
Ail et persil

LES POISSONS

Truite du Jura
Le filet mi-fumé puis rôti, lentilles vertes, tomates d'Alexis, herbes fraîches, - 25 €

Noix de Saint Jacques
Polenta crémeuse, poêlée de champignons d'Automne, réduction au cidre - 36 €

La Grande Salade des Pêcheurs
Truite rose fumée maison, crudités de nos maraîchers, jeunes pousses, graines torréfiées, blinis maison, vinaigrette à l'huile d'olive, miel de montagne et citron - 22 €

LES VIANDES

La Chasse : Sanglier de nos régions
Comme un parmentier, civet à la bière brune & purée de pomme de terre Duchesse - 26 €

Magret de canard IGP Sud Ouest
Polenta crémeuse, figue rôtie au romarin, jus tranché - 34 €

Tartare de bœuf des Pêcheurs
Préparé à la minute devant vous. Servi avec un os à moelle rôti, frites maison et salade - 29 €

LE VEGETARIEN

Cannelloni aux potimarron, sauge et faisselle du P'tit Foué 
Béchamel à la scamorza fumée - 20 €

Notre Menu de Saison

L'AUTOMNE

Entrée / Plat / Dessert : 50 €

=====

Œuf en meurette de chez nous

Œuf de Marin, lard de Vailly,

Sauce meurette à la Mondeuse de Douvaine et croutons du Papy Gaby

OU

Ceviche de Daurade Royale « Leche de Tigre »

Citron vert, coriandre, mangue & mais croquant. Relevé mais pas trop épicé !

=====

Truite du Jura

Le filet mi-fumé puis rôti, lentilles vertes, tomates d'Alexis, herbes fraîches

OU

La Chasse : Sanglier de nos régions

Comme un parmentier, civet à la bière brune & purée de pomme de terre Duchesse

=====

Un dessert au choix à la carte

** Ce menu est fixe et ne peut pas être modifié. Merci de votre compréhension*

Notre Menu Enfant

14 € - jusqu'à 10 ans

UNE BOISSON

Sirop à l'eau ou Coca-Cola

Limonade ou Diabolo

Jus d'orange ou jus de pomme

UN PLAT

Filets de perches (100 grammes), sauce beurre citron

Poulet pané aux céréales

Cannelloni au potimarron et scamorza fumé 

UN DESSERT

Glace Twister

Une boule de glace

Mini moelleux au chocolat

Nos Desserts

Gros Chou « Paris Brest »

Crème mousseline amande et noisettes, sauce pralin et noisettes torréfiées – 11 €

Tarte Citron Meringuée

Crèmeux citron jaune adoucie à l'orange, meringue italienne, gel de kumquat – 12 €

Plaisir Chocolat

Brownie noix de pécan, mousse au chocolat noir, croquant chocolat au lait et cacahuètes caramélisées – 11 €

Pavlova Mont Blanc

Crème de marron maison, confit de myrtilles, chantilly vanille et brisures de marron glacées – 12 €

Le Baba au Rhum des Pêcheurs

Crème chantilly mascarpone à la vanille et la mignonette de Rhum des Pêcheurs – 12 €

Café ou thé gourmand

Moelleux au chocolat, crème brûlée, verrine citron meringuée – 10 €

Traditionnelle crème brûlée à la vanille

9 €

Nos Coupes Glacées

Affogato et Liqueur

*2 boules de glace vanille, un expresso et un shot d'une liqueur de votre choix – 12 €
(Amaretto, Bailey's, Sambuca, Limoncello)*

Le véritable café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly – 10 €

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly – 10 €

Coupe Alpine

2 boules myrtille, 1 boule faisselle, myrtilles, coulis de myrtilles maison, chantilly – 11 €

Coupe Belle Hélène

2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, meringue, chantilly – 11 €

Coupes alcoolisées

*2 boules du parfum choisi, servi avec une mignonette d'eau de vie de chez Mercier (3 cl)
Coupe Poire / Coupe Abricot / Coupe Framboise – 12 €*

Nos glaces à la boule : 1 boule 3 €, 2 boules 6 €, 3 boules 9 €

Supplément chantilly ou coulis : 1 €

Nos sorbets : Abricot, Citron jaune, Fraise, Framboise, Myrtille, Poire

Nos crèmes glacées : Café, Caramel, Chocolat noir, Faisselle, Marron, Rhum Raisin, Vanille