



CARTE DES BOISSONS & MENU

COCKTAILS

<i>Spritz Apérol, prosecco, eau pétillante 15cl</i>	8,00€
<i>Sex on the Beach Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, liqueur fruits rouge 15cl</i>	8,00€
<i>South Beach Rhum, jus d'orange, jus de passion, Cordial de gingembre 15cl</i>	8,00€
<i>Sangria (en été) 15cl</i>	6,00€
<i>Melonnade (en été) 15cl</i>	8,00€
 <i>Sans alcool</i>	
<i>Virgin Spritz 20cl</i>	6,00€
<i>Virgin Mango 20cl en été</i>	6,00€

APÉRITIFS

Bière Pression 1664 25cl	3,90€
Picon / Amer Bière 25cl	4,50€
Panaché 25cl	3,70€
Bière sans alcool 1664 33cl	3,90€
Kir cassis « Blancass » 8cl	3,00€
Kir pétillant mûre, pêche de vigne ou framboise 8cl	6,80€
Porto rouge 6cl	3,60€
Martini rouge ou blanc 4cl	3,80€
Mac Vin blanc Rolet 6cl	6,00€
Anisés : Ricard, Pastis, Pontarlier 2cl	3,80€
Suze 4cl	3,80€
Whisky 4cl	6,00€
Coupe de Champagne Brut Jean Sandrin 10cl	9,50€
Coupe de Crémant d'Alsace Dopff & Irion 10cl	7,00€

SOFTS

	50cl	1L
Carola Bleu plate	4,80€	5,80€
Carola Rouge gazeuse	4,80€	5,80€
Limonade	4,80€	5,80€
Perrier 33cl		3,90€
Jus de fruits Granini 25cl orange, ananas, abricot, tomate, fraise, banane		3,90€
Orangina 25cl		3,90€
Fine thé glacé 33cl		3,90€
Coca-cola ou Coca-cola zéro 33cl		3,90€
Sirop 20cl Mûre, Pomme, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Violette		1,80€
Diabolo 20cl		2,80€

CARTE DES VINS

Les Pichets

	1/4	1/2
Pays du Gard blanc, rouge, rosé « Les Gardilles »	6,00€	11,00€
Cuvée du restaurant blanc, rouge, rosé	5,20€	8,50€
Alsace Edelzwicker Dopff & Irion	7,00€	11,00€
Arbois Chardonnay JL Tissot	9,00€	14,00€

Jura

● Arbois Pinot Noir Fruitière Vinicole	23,00€
● Arbois Blanc Cuvée Béthanie Fruitière Vinicole	39,00€

Vallée du Rhône

● AOP CDR Rouge Caprice d'Antoine	17,00€	29,00€
● AOP CDR Blanc Artésis AB	30,00€	

Languedoc / Sud-Ouest

● IGP Sable de Camargue Rosé « Le Pive »	24,00€
● AOP St Chinian « Engouement » La Maurine AB	22,00€
● Faugère « Mosaïque » Fenouillet AB	31,00€
● IGP Viognier blanc La Maurine AB	21,00€

Provence

● Côte-de-Provence Gassier	23,00€	31,00€
● Tavel Rosé	36,00€	

Alsace

● AOP Riesling Dopff & Irion	17,00€	28,00€
● AOP Pinot noir Rosé Dopff & Irion	31,00€	
● AOP Pinot noir Rouge Dopff & Irion	30,00€	

CARTE DES VINS

● AOP Pinot Gris Dopff & Irion	17,00€	30,00€
<i>Val de Loire</i>		75cl
● Menetou Salon Blanc « Les bornes » Pelle	32,00€	
● Saint Nicolas de Bourgueil Laurent Mabileau	28,00€	
<i>Italie</i>		37,5cl 75cl
● Bardolino Chiaretto Rosé	14,00€	23,00€
● Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	19,00€	
<i>Bourgogne</i>		75cl
● Haute Côte de Nuit « Nuiton Beaunoy »	38,00€	
● Macon Rouge « Les Milles Pierres » Aze	25,00€	
● Chablis « Le finage » La Chablisienne	39,00€	
● Macon « Roche Blanche » Mathias	33,00€	
● Bourgogne aligoté Buxy	22,00€	
<i>Beaujolais</i>		75cl
● Brouilly AOP Domaine Briante	38,00€	
● Saint Amour Domaine de L'Etournet	35,00€	
<i>Bordeaux</i>		75cl
● AOP Saint Emilion Château Cheval Noir	29,00€	
● Grave Rouge Château Respide	30,00€	
● AOP Bordeaux Rothschild Blanc « Mouton Cadet »	29,00€	
<i>Les Bulles</i>		75cl
Champagne brut Jean Sandrin	52,00€	
Crémant d'Alsace Dopff & Irion	32,00€	

NOS SALADES

Salade verte	3,80€
Salade Paysanne <i>Salade verte, tomates, œuf dur, lardons, dés de Comté</i>	12,50€
Salade Comtoise <i>Salade verte, pomme-de-terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard</i>	13,50€
Salade de chèvres chauds <i>Salade verte, œuf dur, croûtons, chèvres chauds panés</i>	14,00€
Salade de Saint-Jacques <i>Salade verte, noix de Saint-Jacques, saumon fumé</i>	18,00€
Salade Périgourdine <i>Salade verte, foie gras, gésiers confits, magrets de canards fumés</i>	18,00€

NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé et ses toasts	19,50€
Assiette du Périgord et ses toasts <i>Foie gras de canard Maison</i>	22,00€

NOS ENTRÉES CHAUDES

Croûtes aux champignons et Morilles	16,00€
Croûtes aux Morilles	26,00€

LA SÉLECTION DU CHEF

Friture de Carpe à volonté sans arêtes* frites et salade verte	24,50€
Friture de Perche à volonté, frites et salade verte	24,50€
<i>*Attention la friture sans arêtes n'est pas 100% sans arêtes.</i>	
Moules marinières, frites	15,00€
Moules à la crème, frites	16,00€
Moules au curry, frites	17,00€
Moules au roquefort, frites	17,00€
Duo de poisson de mer (cabillaud et saumon), sauce safran, riz et ratatouille	22,50€
Dos de Cabillaud sauce safran, riz et ratatouille	24,50€
Saumon à la crème de morilles	18,00€

Escalope de Dinde à la crème et Petits Paris	17,50€
Escalope de Dinde Franc-Comtoise façon cordon-bleu	23,00€
Faux-filet grillé	25,00€
Faux-filet sauce roquefort	27,00€
Faux-filet sauce forestière	28,00€
Tournedos grillé maître d'hôtel	30,00€
Tournedos sauce morilles	33,00€
Filet mignon de veau sauce morilles	34,00€
<i>Nos viandes sont accompagnées de frites pour un autre accompagnement merci de demander et de le préciser à la commande</i>	

Notre assiette de fromages	9,80€
----------------------------	-------

Présence d'allergènes dans certaines de nos préparations culinaires : farine, féculents, œufs, crustacés, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, poissons, lait, chocolat, beurre, crème, sous réserve d'exception et de changement de recette. Merci de vous renseigner auprès de la direction.

Viandes Française

Pour les plats pris en direct (sans entrée) minimum 20 minutes d'attente

MENU FRITURE 37,50€

Salade de saint- Jacques et saumon fumé

Ou

Croûtes aux champignons et Morilles

Friture de carpes*

Ou

de Perches* à volonté

accompagné de frites et salade verte

Dessert au choix

*sans arêtes

MENU ENFANT 12€

Nuggets de poulet

Ou

Steak haché

Ou

Friture de Perche*

accompagné de frites

Dessert :

surprise glacée vanille

Ou

cône Kinder Bueno

*sans arêtes

BOISSONS CHAUDES

Expresso Ségafredo	2,80€
Double expresso Ségafredo	4,90€
Décaféiné	2,80€
Infusion ou thé	3,00€

DIGESTIFS

Eau de Vie <i>2cl poire, mirabelle, framboise</i>	5,00€
Cognac <i>2cl</i>	5,00€
Rhum blanc ou ambré <i>2cl</i>	5,00€
Calvados <i>2cl</i>	5,00€
Marc de Gewurztraminer <i>2cl</i>	5,00€

RESTAURANT DE LA RIVE
7 Place de Boudry 25420 Voujeaucourt
03 81 98 44 13



Nos Coupes de Glace

Coupe de la Rive 1 b. Vanille Brownie, 1 b. Macadamia douceur de lait, biscuit, sauce choconut, chantilly	9,20 €
Coupe Tiramisu 1 b. Tiramisu, 1 b. Double Crème & Meringue, biscuit, confiture de lait, chantilly	9,50 €
Dame Blanche 2 b. Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Poire Belle Hélène 2 b. Vanille Bourbon de Madagascar, poires fruits, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Pêche Melba 2 b. Vanille Bourbon de Madagascar, pêches fruits, coulis fruits rouges, chantilly	9,50 €
Coupe Coco-choc 1 b. Noix de coco, 1 b. Chocolat Suisse, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Coupe Provence 1 b. Abricot, 1 b. Framboise, coulis fruit de la passion, chantilly	9,50 €
Chocolat Liégeois 1 b. Vanille Bourbon de Madagascar, 1 b. Chocolat Suisse, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
Café Liégeois 1 b. Vanille Bourbon de Madagascar, 1 b. Café, café expresso, chantilly	9,50 €
Fraise Melba EN SAISON 1 b. Vanille Bourbon de Madagascar, 1 b. Fraise, fraises fraîches, chantilly	9,50 €

La Gourmande 11,80€

1 b. Fraise, 1 b. Chocolat Suisse, 1 b. Pistache, meringue, chocolat chaud, chantilly

Nos Coupes Alcoolisées

Coupe Colonel 2 b. Citron et Vodka*	11,00 €
Coupe Limoncello 2 b. Citron vert et Citron et Limoncello*	11,00 €
Poire William 2 b. Poire, Poire William*	11,00 €
Coupe Bourguignonne 1 b. Vanille Bourbon de Madagascar, 1 b. Cassis, crème de cassis*, chantilly	9,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Composez vos créations glacées...



1 boule : 4,00 €
2 boules : 6,50 €
3 boules : 8,00 €

Supplément chantilly : 2,00 €

Possibilité de rupture selon les saisons



Nos Desserts de Saison

Fraises nature	7,00 €
Fraises au sucre	7,50 €
Fraises au sucre et chantilly	8,80 €

Nos Desserts Glacés



Mystère glacé	7,50 €
Nougat glacé et crème anglaise	9,80 €
Meringue glacée	9,80 €

Meringue, parfum de glace au choix, chantilly

Nos Desserts Maison

Profiteroles Glace Vanille Bourbon de Madagascar, 3 choux, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Île flottante	7,80 €
Crème brûlée	7,80 €
Tarte du jour suivant disponibilité	7,80 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Café Gourmand 5 mini desserts	11,00 €

Le Coin des Enfants

Meuh !
Glace vanille
4,50 €



Photos non contractuelles