



CARTE DES BOISSONS & MENU

COCKTAILS

Spritz <i>Apérol, prosecco, eau pétillante 15cl</i>	8,00€
Sex on the Beach <i>Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, liqueur fruits rouge 15cl</i>	8,00€
Pornstar <i>Vodka, passion, citron vert et vanille 15cl</i>	8,00€
Nectarine Spritz <i>Liqueur de nectarine et prosecco 15cl</i>	8,00€
Sangria <i>en été 15cl</i>	6,00€
Sans alcool	
Virgin Spritz 20cl	6,00€
Virgin Mango <i>en été 20cl</i>	6,00€

APÉRITIFS

	25cl	50cl
Bière Pression 1664	3,90€	7,40€
Supplément Picon	+0,60€	
Panaché	3,70€	7,20€
Bière sans alcool 1664 33cl	3,90€	
Kir cassis « Blancass » 8cl		3,00€
Kir pétillant <i>mûre, pêche de vigne ou framboise</i> 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€
Baby Whisky 2cl		4,00€
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 <i>orange, ananas, abricot, tomate, fraise, banane</i>		3,90€
Orangina 25cl		3,90€
Fine thé glacé 33cl 		3,90€
Coca-cola ou Coca-cola zéro 33cl		3,90€
Sirop 20cl <i>Mûre, Pomme, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Violette</i>		1,80€
Diabolo 20cl		2,80€

CARTE DES VINS

Les Pichets

	1/4	1/2
Pays du Gard blanc, rouge, rosé « Les Gardilles »	5,50€	10,50€
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€

LA SÉLECTION

● Rouge ● Blanc ● Rosé

Jura

	37,5cl	75cl
● Arbois Pinot Noir Fruitière Vinicole		23,00€
● Arbois Blanc Cuvée Béthanie Fruitière Vinicole		39,00€

Vallée du Rhône

	37,5cl	75cl
● AOP Côte du Rhône Les Caprices d'Antoine	17,00€	29,00€

Languedoc / Sud-Ouest

	37,5cl	75cl
● «Le Pive» IGP Sable de Camargue Bio Domaine Jean Jean		24,00€

Provence

	37,5cl	75cl
● Côte-de-Provence Domaine Gassier	23,00€	31,00€
● Tavel Rosé «Singulier» Domaine Latorse		36,00€

Alsace

	37,5cl	75cl
● AOP Riesling Dopff & Irion		28,00€
● AOP Pinot noir Rosé Dopff & Irion		31,00€
● AOP Pinot noir Rouge Dopff & Irion		30,00€
● AOP Pinot Gris Dopff & Irion	17,00€	30,00€

CARTE DES VINS

LA SÉLECTION SUITE

Val de Loire

75cl

- Menetou Salon Blanc « Les bornes »
Domaine Henry Pellé 32,00€
- Saint Nicolas de Bourgueil
Laurent Mabileau 28,00€

Italie

37,5cl 75cl

- Bardolino Chiaro Rosé 14,00€ 23,00€
- Montepulciano d'Abruzzo
Gran Sasso 19,00€

Bourgogne

75cl

- Haute Côte de Beaune
Domaine Germain 49,00€
- Chablis Saint Martin
Domaine Laroche 54,00€
- Bourgogne aligoté «Buxy»
La Compagnie de Bourgogne 22,00€

Beaujolais

75cl

- Brouilly AOP
Domaine Briante 38,00€

Bordeaux

75cl

- AOP Saint Emilion Cheval Noir
Domaine Mahler Besse 29,00€
- Haut Riot rosé « Cuvée Juliette »
Domaine Latorse 19,00€

Les Bulles

75cl

- Champagne brut Jean Sandrin 52,00€
- Crémant d'Alsace Dopff & Irion 32,00€

SÉLECTION AU VERRE

ROUGE

verre 12cl bouteille



Côte-de-Brouilly, Domaine Briante AOP 6,50€ 38,00€

Un fruit pur et croquant avec des notes de griottes et de framboises, une bouche très droite, juteuse et aérienne.



Les Caprices d'Antoine, Domaine Ogier Côte-du-Rhône AOP 5,00€ 29,00€

Vin qui marie les petits fruits noirs et les épices. La gourmandise se prolonge par une bouche ample et longue, soulignée de tanins soyeux.



Saint Emilion Cheval Noir, Domaine Mahler Besse AOP 5,50€ 29,00€

Ce Saint Émilien fin et élégant se distingue par des tanins soyeux, des notes de fruits rouges, d'épices et de cannelle, le tout enrobé de subtiles notes boisées

Vin rouge Pays du Gard 2,50€

Vin de table 2,20€

BLANC

verre 12cl bouteille



Pinot Gris Dopff & Irion AOP 5,50€ 30,00€

Une robe lumineuse. Au nez, un vin acidulé où se mélangent les épices. En bouche un vin ample, fruitée avec une belle acidité de soutien.



Chablis «Saint Martin», Domaine La-roche AOP 9,50€ 54,00€

Vin gourmand de fruits à chair blanche : pêche par exemple mais est très vite suivie par une belle fraîcheur soulignée par des notes d'agrumes de citron vert ainsi que de pamplemousse

Edelzwicker 3,00€

Vin blanc Pays du Gard 3,00€

Vin de table 2,50€

ROSÉ

verre 12cl bouteille



Esprit Gassier, Côtes-de-Provence AOP 5,00€ 29,00€

Un nez fruité et épicé, suivi de légères notes herbacées. En bouche un vin doux et gourmand. Une légère salinité et une finale épicée.

Vin rosé Pays du Gard 3,00€

Vin de table 2,50€

LES BULLES

coupe 10cl bouteille



Crémant d'Alsace Dopff & Irion AOP 7,00€ 32,00€

Frais et souple, fine et agrume, persistante sur le fruit et l'amande

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€

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

MENU FRITURE 38€

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

LA SÉLECTION DU CHEF

Friture de Carpe à volonté sans arêtes* frites et salade verte	25,00€
Friture de Perche à volonté frites et salade verte	25,00€
<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	20,00€
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€

Nos viandes sont accompagnées de frites pour un autre
accompagnement merci de demander et de le préciser
à la commande

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'ex-
ception 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

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€
Limoncello <i>2cl</i>	3,50€
Get 27 <i>2cl</i>	3,50€



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

