

ENTREES

	Petite	Grande
-Salade Lyonnaise (salade, tomates, croutons, lardons, oeuf poché)	8.50€	15.00€
-Salade César	9.00€	16.00€
-Salade de Supions Comme en Provence	11.00€	17.00€
-Oeufs pochés à l' Espagnole (sauce tomates, poivrons et chorizo doux)	9.50€	13.50€
-Crevette géante sauvage et son aïoli	18.00€	30.00€

VIANDES

-Faux-Filet de Boeuf maturé 200G	19.50€
400G	32.00€
-Supplément sauce (sur demande)	5.00€
-Filet Mignon à l' Espagnole (sauce tomates, poivrons et chorizo doux)	18.50€
-Coquelet rôti et son jus au miel et thym	
Demi :	16.00€
Entier:	25.00€
-Andouillette Bobosse sauce moutarde	20.50€
-Assiette Carnivore (1/2 coquelet, faux-filet, filet mignon et saucisse)	40.00€

BURGERS

-Burger Au Fil de l'Eau (Pain burger, sauce maison , 2 steaks de Boeuf, salade, tomates)	24.00€
-Burger Marcellin (Pain burger, 2 steaks de Boeuf, St Marcellin affiné, salade, tomates)	27.50€
- Le Burger Veggie (un Burger avec son double steaks végétal)	26.00€

Nos Burgers vous seront proposés uniquement avec des frites maison

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€
-Pavé d'Esturgeon à la Provencale	18.50€
-Crevette géante Flambée	32.00€
-Cuisses de Grenouilles fraîches persillées	
-250 Grammes	32.50€
-400 Grammes	45.00€
-Parillada de Poissons (crevette géante, esturgeon , supion et fritures)	40.00€

Nous vous proposons un seul choix d'accompagnement pour tout les plats :
**Gratin /Frites maison/Légumes/
Riz Sauvage**

-Garniture en supplement : 5.00€

DESSERTS

-Moelleux au chocolat et sa glace vanille	9.00€
-Crème Brulée	9.00€
-Café Gourmand	9.50€
-Digestif Gourmand (café + digestif 2cl)	13.50€
-Souflé Glacée au Limancello	10.50€
-Dessert du Moment	8.50€
-Coupe de Glace 2 Boules	5.50€
3 Boules	7.50€
Coupe de Glace Alcolisée	10.50€
vanille/chocolat/café/pistache/caramel/rhum-raisins/fraise/framboise/citron/cassis/poire/coco/menthe-chocolat/passion.	