



La Truite de la Loue

Vous souhaitez la bienvenue.

Toute notre équipe est à votre entière disposition durant votre repas, afin que celui-ci vous soit le plus agréable possible.

Bon appétit !



Les plats **faits maison** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu tradition

22€



Terrine de courgette et son coulis au curry

☞
☞

OU

Terrine maison aux deux compotes

OU

Potage du jour ☞



☞

mignon de porc sauce moutarde

OU

Une truite belle meunière ☞



Comté

OU

Crème caramel ☞

OU

Ondulation de sorbets ☞

Menu sans
changement
possible

Menu servi hors boisson

Quelques vins

Cote du Rhône village /19.00€

Côte du jura savagnin 33€

Cote de Provence/26.50€

Bourgogne aligoté/ 28.00€

Graves châteaux les Clauzot /27.00€

Pour vos enfants ce menu peut être servi en demi-portion
au prix de 13€ avec un jus d'orange.

Menu du Terroir

25€



crème d'asperge à l'estragon

☞



☞

Filets de truite sauce Morbier



Fromage blanc et son coulis

OU

☞

Crème caramel

OU

Ondulation de sorbets ☞

Menu sans
changement
possible

Menu enfant

8€

(Jusqu'à 12 ans)



Steack haché

OU

Jambon garni

OU

Poisson pané



Dessert surprise

Menu Gourmand

31€



Entrées aux choix

☺

Marmite d'escargots à la crème

Terrine maison aux deux
compotes

☺

☺

Crème d'écrevisse aux fines herbes



Plats aux choix

☺

Filet de carrelet au jus de moule et basilic

☺

Truite belle meunière ou à oseille

☺

Truite rôtie aux éclats de noisettes

☺

Mignon de veau à la crème de noisette

☺

Noisette d'agneau rôtie mijotée en son jus



Desserts au choix

Les entrées possibles au choix avec un supplément dans ce menu

☺

Croûte aux champignons 5,00€

☺

Foie gras maison 5,50€

Les plats possibles aux choix en supplément dans ce menu

☺

Filet de sandre laqué au vin jaune 5€

☺

Truite au vin jaune 6€

☺

Truite aux champignons et morilles 6€

☺

Truite soufflée aux morilles, sauce mousseline au Savagnin 6€

☺

Filet de bœuf grillé 7€

☺

Filet de bœuf aux champignons et aux morilles 9€

Carte

Entrées froides

☞ Terrine du chef maison et ses crudités	9,00€
☞ Foie gras de canard maison	15,50€
Assiette de salade verte de saison	8,00€

Entrées chaudes

☞ Marmite d'escargots à la crème, la demi-douzaine	12,00€
☞ Marmite d'escargots à la crème, la douzaine	16,00€
☞ Omelette au jambon et salade verte	11,50€
☞ Omelette aux champignons et salade verte	12,50€
☞ Omelette aux morilles et salade verte	16,50€
☞ Cassolette de saint Jacques sauce safranée	16,50€

La sélection du chef

☞ Croûte aux champignons et aux morilles	16,50€
☞ Croûte à la crème et aux morilles	22,00€
☞ Omelette au comté	11,00€

Plats chauds

NOS VIANDES

☞ Entrecôte grillée	19,00€
☞ Entrecôte à la crème	20,50€
☞ Entrecôte au poivre vert	22,00€
☞ Entrecôte forestière	26,50€
☞ Entrecôte aux morilles	31,00€
☞ Noisette d'agneau rôtie mijotée en son jus	20,00€
☞ Mignon de veau à la crème de noisette	24,00€
☞ Filet de bœuf grillé	26,00€
☞ Filet de bœuf au poivre vert	28,00€
☞ Filet de bœuf aux champignons et morilles	31,50€
☞ Filet de bœuf aux morilles	37,00€

NOS POISSONS

☞ Truite belle meunière	16,00€
☞ Filet de carrelet au jus de moule et basilic	22,00€
☞ Truite aux amandes ou truite sauce oseille	17,00€
☞ Truite au bleu ou truite bourguignonne	17,00€
☞ Truite champignons à la crème	20,00€
☞ Filet de sandre laqué au vin jaune	24,50€
☞ Truite au vin jaune	22,00€
☞ Truite soufflée aux morilles sauce mousseline au savagnin	25,50€
☞ Truite aux morilles	30,50€

Bœuf, lapin, canard origine France, Agneau Nouvelle Zélande

Nos desserts

Trio de fromages franc-comtois et sa verdure 6.50€



Fromage blanc et son coulis 5.50€

☞ Crème au caramel maison 6,50€

☞ Truffe au chocolat maison 10.00€

☞ Nougat maison et son coulis de fruit rouge 10.00€

Ondulation de sorbets 10.00€

☞ Tarte tatin maison 10.00€

Coupe williamine ou coupe colonel 9,50€

Coupe Amarena avec chantilly 10,50€

Poire belle Hélène 10.00€

(Supplément chantilly 0,50€)



Merci de votre visite et à très bientôt.

*Cathy et Vincent
Grandmougin*