



Ferme Aquaponique  
du Pays de Gex



Traites fraîches et fumées  
artisanalement  
Salades et légumes  
**garantis 100%**  
sans pesticides  
sans insecticides  
sans fongicides

# PORTES OUVERTES

## 16 septembre 2023

### Entrée

#### **Triptyque de truites**

8 €

Lichettes de truite fumée, terrine fraîche, rillettes au Savagnin, baguette bio

### Plat

#### **Grillade à la plancha et accompagnement**

12 €

Au choix : saucisses de bœuf, saucisses de porc, steak haché, truite portion

Au choix : salade multicolore de tomates ou mesclun

Baguette bio

### Entrée + plat

18 €

**Truite fumée** : salée au sel de Bouin (Noirmoutier) et fumée au bois de hêtre

**Terrine fraîche** : 50% truite fumée, fromage frais pasteurisé, ciboulette, citron

La **baguette bio** vient de la Grange à tartines, à Chevry

**Les viandes** sont élevées par le GAEC les Carlines à Saint Claude (Jura)

**Huile d'olive et vinaigre balsamique** de chez Enotre (Calabre)

Pour déguster les **Cuvées Insolentes**, c'est l'occasion de rencontrer Karin !



Ferme Aquaponique  
du Pays de Gex

# PORTES OUVERTES

## 16 septembre 2023

### Boissons sans alcool

Jus d'ananas 25cl	2,90 €
Jus de pêche de vigne 25 cl	2,90 €
Perrier fines bulles 50 cl	2,90 €
Café (espresso, long, déca)	2,00 €
Chocolat chaud (Milka, Cadbury, caramel beurre salé)	3,00 €

### Vins

	Verre	Bouteille
Chasselas naturel (blanc)	2,00 €	11,00 €
Pinot gris (blanc)	2,00 €	12,50 €
Pinot noir naturel (rouge)	2,00 €	13,00 €
Gamaret (rouge)	2,50 €	15,00 €
La célèbre Bulle Blanche (le champagne Gessien !)	2,00 €	11,00 €
Crémant du Jura, Domaine Pêcheur	2,00 €	12,80 €

Pour déguster les **Cuvées Insolentes**, c'est l'occasion de rencontrer Karin !

### Bières

	33 cl	75 cl
Liquid Sunshine	3,90 €	7,70 €
Roman holiday	4,20 €	8,30 €
Groove ma poule	4,20 €	8,30 €
Smoky Bandit	4,20 €	8,30 €

**Vins** : ils proviennent du Domaine de Mucelle, à Challex, le dernier vigneron du Pays de Gex

**Bières** : ce sont celles de la Brasserie de Grilly, à deux pas d'ici