

Les Berges de Moras

Vous êtes aujourd'hui, au restaurant « les berges de Moras » situé à Moras en Valloire, en Drôme.
Cet ancien moulin, noyé dans la verdure, vous accueille dans un parc fleuri et verdoyant, qui entoure un étang de 2 ha, classé 1.



Vous pourrez après votre repas, accéder aux berges et vous détendre dans un cadre champêtre entre grenouilles, ragondins, castors, et autres écureuils. Ce sont 800m de promenade qui vous permettront de découvrir une faune et une flore variées et préservées. Des bancs, des tables, et des poubelles sont à votre disposition pour rendre agréable ce petit parcours.

Nous vous proposons de préparer vos événements familiaux ou professionnels, tels une partie de pêche, un barbecue, un pique-nique ou tout simplement un repas. Spécialisés dans la réception de groupe, nous savons rendre ces journées exceptionnelles et inoubliables.

Notre service traiteur, peut vous livrer vos menus, chez vous, ou à votre entreprise. Renseignez vous des conditions à la réception : C'est facile et rapide, demandez notre brochure traiteur.

Depuis 16 ans nous avons fait le choix d'une carte légère avec peu de menus afin de proposer des produits de qualité et régionaux. Notre spécialité est la cuisse de grenouilles cuite au beurre et persillée au dernier moment. Vous pourrez ainsi apprécier de croustillantes cuisses de grenouilles.



Les Berges de Moras

Restaurant ouvert du :

- Mardi au dimanche midi
- Jeudi soir au samedi soir sur réservation uniquement.



Menu Têtarde (-10 ans)

Menu à 13€

Petite Salade Lyonnaise
Cuisse de grenouilles et gratin
Faisselle de fromage blanc
Dessert au choix

Menu à 8€

Steak haché
Ou
Jambon blanc
Ou
Nugget's
Gratin dauphinois
Dessert au choix.

Les Berges de Moras

Apéritifs :

Nos classiques :

Kir vin blanc	3€	
Kir champagne	6€	
Bière pression Heineken ou bouteille 33cl	3€	
Monaco ou panaché	3,50€	
Whisky	3€	2cl
Whisky	4€	4cl
Whisky coca, Orangina, Tonic, Limonade	3,5€	2cl
Porto blanc ou rouge	3€	4cl
Suze	3€	4cl
Pastis – Ricard	3€	2cl
Pastis – Ricard	1,5€	1cl
Moresque, Perroquet, tomate Pastis ou Ricard	3,5€	2cl

Nos cocktails sans alcool 25cl:

Cocktail du verger: Jus d'orange, jus d'abricot, jus de pêche, sirop de framboise.	4,50€
Virgin colada : jus d'ananas, sirop de coco	4,50€
Virgin colata : Jus d'ananas, sirop de coco, sirop d'orgeat	4,50€
Sunrise : jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	4,50€

Nos cocktails avec alcool 25cl :

Swimming Pool : rhum, vodka, Jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada.	6,50€
Pina colada: rhum, jus d'ananas, sirop de coco	6,50€
Gourmandise: jus d'orange, rhum blanc, grenadine, bitter.	6,50€
Blue : vodka, curaçao, sirop de citron, limonade.	6,50€

A Partager:

Tartine toastée, pesto, jambon cru, fromage, salade pour 2	7,60€
Tartine toastée, pesto, jambon cru, fromage, salade pour 4	12,50€
Assiette de jambon, saucisson pour 2	5,80€
Assiette de jambon, saucisson pour 4	10€

Les Berges de Moras

Menu bréchets 21€

Gratin de Ravioles du Dauphiné aux mollets de grenouilles et parmesan

Ou

Planche de charcuteries

Bréchet de poulets à la persillade (300g) et gratin Dauphinois

Faiselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruit rouge

Ou

Dessert au choix

Menu truite 25€

Tartare de truite, à l'huile d'orange, pickles de légumes et
crème tartare

Ou

L'avocat en guacamole et crevettes marinées, jambon de
pays

Truite meunière aux amandes

Ou

Filet de truite pochée au lait de coco

Ou

Suprême de poulet à la crème forestière

Faiselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruit
rouge

Dessert au choix

Les Berges de Moras

Menu grenouilles 27 €

La salade Lyonnaise

Ou

Le médaillon de foie gras de canard maison, confiture de tomate verte et toast chaud**

Cuisses de grenouilles à la persillade

Ou

Entrecôte limousine

Ou

Filet de Saint Pierre

Gratin Dauphinois

Faiselle de fromage blanc

Ou

Dessert au choix dans la carte

**Supplément 3€

Les berges en Drome 33€

5 plats servis pour apprécier au mieux les saveurs locales...

Salade de st Marcellin, à la tapenade de tomate confite

Les douze escargots au bleu du Vercors Sassenage

Pintade rôtie et farcie sous peau aux herbes du jardin

Assiette de fromage de notre région

la trilogie de dessert maison et local

Les Berges de Moras

Notre carte

Entrées :

Salade Lyonnaise	8€
Plateau de charcuterie	10€
Gratin de ravioles aux mollets de grenouille et parmesan	12€
12 escargots au sassenage Vercors	13€
Tartare de truite a l'huile d'orange, pickles de légumes et crème tartare	14€
L'avocat en guacamole et crevettes marinées, jambon de pays	14€
Foie gras de canard du Sud Ouest, confiture de tomate verte, toast chaud	14€
Grande salade des berges de Moras : salade, tomate, carotte, courgette, grenouilles, agrumes	15€
Grande salade Drômoise : salade, tomate, lardon, caillette, pomme de terre	15€

Plat :

Tartare de bœuf limousin au couteau et gratin Dauphinois	17€
Cuisses de grenouilles avec gratin Dauphinois	20€
Entrecôte limousine avec gratin Dauphinois	18€
Pintade rôtie et farcie sous peau aux herbes du jardin	17€
Bréchet de poulet avec gratin dauphinois	16€
Filet de Saint Pierre avec haricots verts	18€
Filet de truite pochée au lait de coco	18€

Fromages :

Faisselle de fromage blanc	4€
Fromage sec	6,50€

Les Berges de Moras

Dessert :

6€

Nos boissons

Soft et eau

Jus de fruits (orange, pomme, abricot, ananas, tomate, pamplemousse)	3€
Coca cola	3€
Perrier	3€
Orangina	3€
Schweppes Lemon ou Indian tonic	3€
Lipton Ice Tea	3€
Sirop à l'eau	2€
Sirop vichy ou limonade	2,50€
Supplément sirop	0,50€
Eau minérale plate Evian 1L	3,50€
Eau minérale gazeuse 1L Badoit ou Reines de Basaltes (Vals)	3,50€

Nos cocktails sans alcool 25cl:

Cocktail du verger: Jus d'orange, jus d'abricot, jus de pêche, sirop de framboise.	4,50€
Virgin colada : jus d'ananas, sirop de coco	4,50€
Virgin colata : Jus d'ananas, sirop de coco, sirop d'orgeat	4,50€
Sunrise : jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	4,50€

Nos cocktails avec alcool 25cl :

Swimming Pool : rhum, vodka, Jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada.	6,50€
Pina colada: rhum, jus d'ananas, sirop de coco	6,50€
Gourmandise: jus d'orange, rhum blanc, grenadine, bitter.	6,50€
Blue : vodka, curaçao, sirop de citron, limonade.	6,50€

Les Berges de Moras

Apéritifs :

	<u>Prix et CL</u>
Kir vin blanc	3€
Kir champagne	6€
Bière pression Heineken ou bouteille 33cl	3€
Monaco ou panaché	3,50€
Whisky	3€ 2cl
Whisky	4€ 4cl
Porto blanc ou rouge	3€ 4cl
Suze	3€ 4cl
Pastis – Ricard	3€ 2cl
Pastis – Ricard	1,5€ 1cl

Digestifs :

Poire	6€
Verveine	6€
Chartreuse Verte	6€
Calvados	6€
Rhum	6€
Baileys	6€
Marie Brizard	6€
Get 27 ou 31	6€

Boissons chaudes :

Café	1,50€
Café Décaféiné	1,50€
Grand café	2,50€
Grand chocolat	2€
Infusion	2€
Supplément crème ou chantilly	0,50€

Les Berges de Moras

Carte des vins :

Vins blancs :

Réserve du chef	75cl	11,50€
Chardonnay	75cl	14€
Viognier « cave de St Désirat »	75cl	16€
Viognier vendange d'octobre	75cl	25€
Gewurztraminer	75cl	26€
Crozes-Hermitage « Jaboulet »	75cl	26€

Vins rosés :

Réserve du chef	75cl	11,50€
Côtes du Rhône « Lirac »	75cl	12€
Côtes de Provence Réserve Masterel	75cl	14,50€
	37cl	8€
Saint Tropez « Cep d'or »	75cl	16€
Saint Tropez « C'est trop »	75cl	19€
Tavel « Boisvinay »	75cl	26€

Vins au verre et pots:

Pot :	50cl	8€
	25cl	4€
Vin rouge « Côtes du Rhône »		
Vin rosé « Vin du Gard »		
Vin blanc « Sauvignon »		
Verre de vin	12,5cl	3€

Les Berges de Moras

Vins Rouges:

Côtes du Rhône :

Cave de Rasteau Ortas « les Viguiers »	37cl	8€
	75cl	14€
Cave de Rasteau « Carte d'or »	37cl	15€
	75cl	25€
St Joseph « Les fagottes » cave de St Désirat	37cl	12€
	75cl	22€
St Joseph « Cuvée des Mariniers » cave de St Désirat	37cl	15€
	75cl	27€
Crozes-Hermitage « Jaboulet »	37cl	15€
	75cl	26€
Côte Rotie “Les Méandres”	75cl	70€
Cornas « Jaboulet »	75cl	60€

Bourgognes :

Haute côtes de Beaunes « La Terrière »	75cl	24€
Pommard « Clos de la Commarane »	75cl	70€

Champagnes:

Soullier Fabrice	75cl	35€
Clairette tradition	75cl	18€
Clairette bio	75cl	18€