

Formule plat du jour :

Formule du jour : Un plat • un dessert

Menu du jour :

Une entrée • un plat • fromages ou un dessert

9,95 €

15,40 €

Nos salades-repas

Duo terre et mer, (médaillon de truite rose (Maison Beuque), gaspacho de tomates, basilic, pain grillé à la tapenade, tartare de tomates, salade croquante, frites fraîches)

16,50 €

Maxi nem du Haut-Doubs, tartare de tomates, salade croquante, 14,00 € frites fraîches

Salade de notre bergère, (millefeuille de chèvre frais crémeux (Maison Bully) au basilic et son sorbet huile d'olive, salade croquante, frites fraîches) 14,80 €





Spécialités Régionales

Feuilleté aux morilles 15,80 €

Suprême de poulet fermierde Bourgogne aux morilles et vin jaune 24,00 €



Chantal et toute son équipe vous souhaite un agréable moment ! Une envie, une occasion particulière, nous serons ravis de répondre au mieux à votre demande.



Nos viandes sont d'origine Française. Le boeuf charolais, La volaille fermière de Bourgogne, LABEL ROUGE Le poisson : Margain marré





Suprême de poulet fermier de Bourgogne, aux morilles et vin jaune	24,00 €	19,00 €
Suprême de poulet fermier de Bourgogne crèmé	16,00 €	12,00 €
Pièce de boeuf, filet de boeuf charolais, grillé	19,00 €	
Pièce de boeuf, filet de boeuf charolais, aux morilles	25,00 €	
Tartare de boeuf, filet de boeuf charolais (coupé au couteau), assaisonné par nos soins, petite salade, frites fraîches	18,00 €	16,00 €
Burger Traditionnel, (Pain de notre boulanger, steack du boucher, oignon rouge, tomate, comté), petite salade, frites fraîches	14,00 €	12,00 €
Burger du berger, (Pain de notre boulanger, steack du boucher, oignon rouge, chèvre frais (Maison Bully)), petite salade, frites fraîches	15,00 €	13,00 €

Mos poissons

Les suggestions selon arrivage.

 Dos de cabillaud, sauce vierge
 16,80 €
 14,00 €

 Filet de lotte de Bretagne, crèmé aux asperges vertes
 21,00 €
 17,00 €



Ou

Millefeuille de chèvre frais crémeux (Maison Bully) au basilic et son sorbet huile d'olive, petite salade croquante

Maxi nem du Haut-Doubs et sa crème au comté

Ou

Dos de cabillaud, sauce vierge

Dessert aux choix

26,00 €





Ou

Millefeuille de chèvre frais crémeux (Maison Bully) au basilic et son sorbet huile d'olive, petite salade croquante

Maxi nem du Haut-Doubs et sa crème au comté

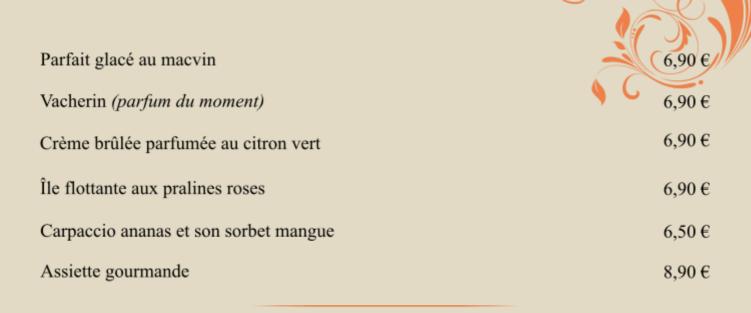
Ou

Dos de cabillaud, sauce vierge

Dessert aux choix

26,00 €





Desserts Maison



🔰 Nos coupes "café" & café gourmand

6,50 €

4,60€

6,50€

Café liégeois (glace café, café froid, chantilly)

Mini café gourmand

Maxi café gourmand

Fabrication artisanale Meilleur ouvrier de France : Gérard Gabiron

Parfums sorbets:

Fraise, mangue, citron

Parfums crèmes glacées :

Chocolat, caramel beurre salé, café, vanille de Madagascar, Rhum raisin, génépi (Maison Guillaumette)

