



Formules du Midi
Du lundi au vendredi sauf jours fériés

**Plats à
emporter**

Formule plat du jour :

9,95 € 8,00 €

Formule du jour :

Un plat ● un dessert

13,90 € 12,90 €

Menu du jour :

Une entrée ● un plat ● fromages ou un dessert

15,95 € 14,80 €

Nos salades-repas

Duo de truites, (Terrine de truite, gravlax de truite rose (Maison Beuque), crème légère citronnée, perles de mangue, asperges, tartare de tomates, pickles de légumes), petite salade croquante et frites fraîches

17,00 €

Salade jurassienne, (comté, lardons, croûtons), frites fraîches

13,50 €

Salade de lapereau aux noisettes torréfiées, frites fraîches

15,00 €

Certains produits peuvent manquer, merci de votre compréhension





Entrées

Plats à
emporter

Terrine de truite (Maison Beauque) aux fines herbes et ses pickles de légumes	14,80 €	11,00 €
Gravlax de truite rose (Maison Beauque), crème légère citronnée, perles de mangue, asperges	16,60 €	12,00 €
Foie gras de canard (maison), chutney de fruits, pain aux fruits secs	17,80 €	15,00 €
Salade jurassienne , (comté, lardons, croûtons)	12,00 €	8,00 €
Salade de lapereau aux noisettes torrifiées	14,00 €	
Feuilleté aux morilles	18,90 €	
Petite salade verte	5,50 €	





Spécialités Régionales

Fondue (minimum 2 personnes)

Fondue au comté (par personne) 15,60 €

Fondue au comté avec charcuterie (par personne) 19,00 €

Feuilleté aux morilles (entrée chaude) 18,90 €

Terrine de truite (Maison Beauque) aux fines herbes
et ses pickles de légumes (entrée froide) 14,80 €

Filet de cannette des Dombes aux arômes de griottines (plat) 16,90 €

Suprême de poulet fermier de Bourgogne,
aux morilles parfumé de vin jaune (plat) 26,00 €



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.



Végétarien

**Plats à
emporter**

Omelette au comté , petite salade verte (<i>plat</i>)	12,60 €
Terrine de truite (Maison Beuque) aux fines herbes et ses pickles de légumes (<i>entrée froide</i>)	14,80 €
Gravlax de truite rose (Maison Beuque), crème légère citronnée, perles de mangue, asperges (<i>entrée froide</i>)	16,60 €
Feuilleté aux morilles (<i>entrée chaude</i>)	18,90 €

Nos viandes

Suprême de poulet fermier de Bourgogne à la crème	19,00 €	15,00 €
Suprême de poulet fermier de Bourgogne aux morilles parfumé de vin jaune	26,00 €	18,00 €
Filet de cannette des Dombes aux arômes de griottines	16,90 €	12,00 €
Pièce de boeuf , filet de boeuf charolais, grillé	21,00 €	
Pièce de boeuf , filet de boeuf charolais, aux morilles	26,00 €	
Tartare de boeuf , filet de boeuf charolais (coupé au couteau), assaisonné par nos soins, petite salade, frites fraîches	19,00 €	15,00 €
Burger Traditionnel , (Pain de notre boulanger, steak du boucher, oignon rouge, tomate, comté), petite salade, frites fraîches	16,00 €	13,00 €
Burger gourmand , (Pain de notre boulanger, steak du boucher, tomate, foie gras de canard (Maison)), petite salade, frites fraîches	19,00 €	15,00 €

Nos poissons

Les suggestions selon arrivage.

Filet de bar , crème de langoustine	21,00 €	16,00 €
Filet de daurade royale au basilic	18,00 €	14,00 €



Nos viandes sont d'origine Française.
Le boeuf charolais,
Le poisson : Margain marré





 **Menu du Moment**

Salade de lapereau aux noisettes torréfiées

Ou

Terrine de truite (Maison Beuque) aux fines herbes et ses pickles de légumes

Filet de cannette des Dombes aux arômes de griottines

Ou

Filet de daurade royale au basilic

Dessert aux choix

29,00 €





 **Menu Gourmand**

40 € sans fromages

45 € avec fromages

Gravlax de truite rose (Maison Beauque), crème légère citronnée,
perles de mangue, asperges

Ou

Foie gras de canard (maison), chutney de fruits,
pain aux fruits secs

Suprême de poulet fermier de Bourgogne
aux morilles parfumé de vin jaune

Ou

Filet de bar, crème de langoustine

Sélection de notre maître affineur

Ou

Faisselle de notre fruitière

Dessert aux choix

 **Menu Bambin**

Pour enfant jusqu'à 10 ans

Steack haché frais grillé

Ou

Poisson du jour

Frites fraîches ou légumes du jour

Glace

12,90 €





Desserts Maison

Plats à
emporter

Pavlova, revisitée, crème griotte et ses fruits frais, sorbet verveine	7,50 €	
Parfait glacé au macvin et cappuccino aux fruits rouges	7,50 €	
Croustillant au chocolat, praliné et son sorbet aux fruits rouges	7,50 €	4,80 €
Crème brûlée parfumée au citron vert	7,50 €	

Nos coupes "café" & café gourmand

Café liégeois (glace café, café froid, chantilly)	7,50 €
Mini café gourmand	4,60 €
Maxi café gourmand	6,80 €

Glaces

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)

Coupes 2 boules
aux choix
5,90 €

