

## *Demander la suggestion du chef*

## *Spécialité Jurassienne*

*Spécialité Jurassienne (minimum 2 personnes)*

**Fondue au comté** (par personne) 14,00 €

## *Spécialités Régionales*

**Cassolette d'écrevisses, senteur savagnin** 15,60 €

**Suprême de poulet fermier de Bourgogne,**  
morilles aux arômes de savagnin 24,90 €

**Pavé de truite arc-en-ciel (maison Beuque),**  
crème d'asperges vertes 17,00 €

**Assiette à partager pour 2 personnes** 21,00 €  
Plateau comtois, (assortiment de charcuterie -maisonThaurin-, comté, morbier)



*Chantal et toute son équipe vous souhaite un agréable moment !*

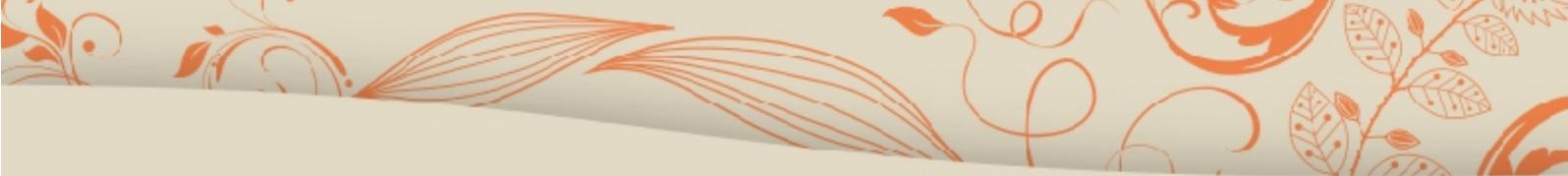
*Une envie, une occasion particulière  
nous serons ravis de répondre au mieux à votre demande.*

## Entrées

		Plats à emporter
<b>Nougat d'aubergines</b> , (sablés, caviar d'aubergines, salade croquante, sorbet huile d'olive)	11,00 €	<b>5,00 €</b>
<b>Terrine de saumon fumé</b> , perles de citron, tartare de tomates, basilic	13,70 €	<b>6,00 €</b>
<b>Salade gourmande</b> , (terrines de foie gras de canard aux arômes de mac-vin, filets de canard fumés, gésiers de canard confits)	15,30 €	
<b>Salade franc-comtoise</b> , (comté, lardons, noix)	9,80 €	
<b>Croustillant de chèvre frais (Maison Bully)</b> , miel d'acacia (M. Compagnon), salade croquante	11,00 €	<b>6,00 €</b>

*Nos viandes sont d'origine Française  
Le bœuf charolais, La volaille de l'Ain LABEL ROUGE,  
Le poisson : Margain Merré*





## *Végétarien*

**Plats à  
emporter**

<b>Omelette au comté</b> , petite salade verte	7,90 €	
<b>Croustillant de chèvre frais (Maison Bully)</b> , miel d'acacia (M. Compagnon), salade croquante	11,00 €	
<b>Nougat d'aubergines</b> , (sablés, caviar d'aubergines, salade croquante, sorbet huile d'olive)	11,00 €	

---

## *Nos viandes*

<b>Faux-filet charollais</b> , morilles	24,90 €	
<b>Faux-filet charollais grillé</b> , tapenade de poivrons	15,90 €	
<b>Suprême de poulet fermier de Bourgogne</b> , crémé	17,80 €	<b>12,00 €</b>
<b>Suprême de poulet fermier de Bourgogne</b> , morilles aux arômes de savagnin	24,90 €	<b>16,00 €</b>
<b>Tartare de bœuf charollais</b> (coupé au couteau), salade verte, frites	16,60 €	
<b>Burger Comtois</b> , (Pain de notre boulanger Cyril, steack du boucher, oignons confits, tomate, frites, comté, salade)	15,50 €	<b>12,00 €</b>

---

## *Nos poissons* *Les suggestions selon arrivage.*

<b>Pavé de truite arc-en-ciel</b> (maison Beuque), crème d'asperges vertes	17,00 €	<b>10,00 €</b>
<b>Ravioles aux écrevisses</b> , coulis de crustacés	14,90 €	<b>8,00 €</b>
<b>Cassolette aux écrevisses</b> , senteur de savagnin	15,60 €	<b>9,00 €</b>





## *Formules du Midi*

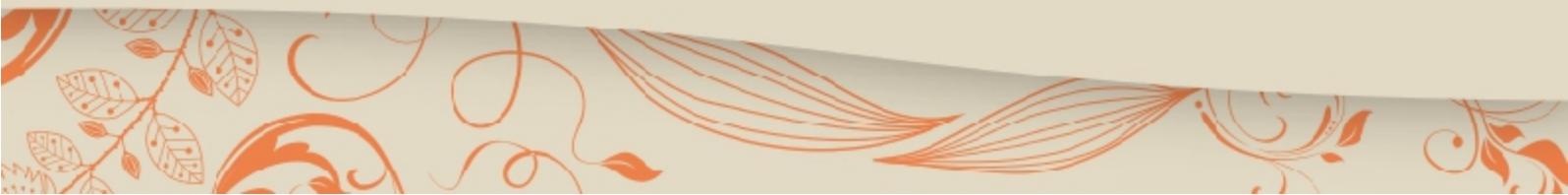
*Du lundi au vendredi sauf jours fériés*

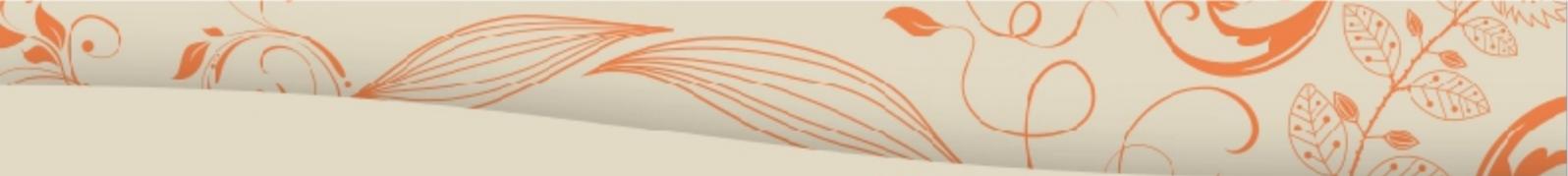
<b>Formule plat du jour :</b>	9,95 €
<b>Formule du jour :</b> Un plat – un dessert	12,50 €
<b>Menu du jour :</b> Une entrée – un plat – fromage ou un dessert	14,95 €
<b>Menu Express :</b> Pièce de bœuf – frites – salade verte	16,90 €

---

## *Nos salades-repas*

<b>Croustillant de chèvre frais (Maison Bully),</b> miel d'acacia (M. Compagnon), salade croquante, tartare de tomates, pomme de terre rissolées	12,50 €
<b>Salade franc-comtoise,</b> comté, lardons, noix, pomme de terre rissolées	12,50 €
<b>Duo terre et mer,</b> terrines de saumon fumé, nougat d'aubergines, tartare de tomates, salade croquante, pomme de terre rissolées	14,00 €





 *Menu Découverte*

Nougat d'aubergines, (sablés, caviar d'aubergines,  
salade croquante, sorbet huile d'olive)

**Ou**

Croustillant de chèvre frais (Maison Bully),  
miel d'acacia (M. Compagnon), salade croquante

Ravioles aux écrevisses, coulis de crustacés

**Ou**

Faux-filet charollais grillé, tapenade de poivrons

Dessert aux choix

**25,00 €**





 *Menu Gourmand*

34 € sans fromages

38 € avec fromages

Salade gourmande, (terrines de foie gras de canard parfumée au mac-vin,  
filets de canard fumés, gésiers de canard confits)

Ou

Terrine de saumon fumé, perles de citron, tartare de tomates, basilic

Pavé de truite arc-en-ciel (maison Beauque), crème d'asperges vertes

Ou

Suprême de poulet fermier de Bourgogne,  
morilles parfumées au savagnin

Sélection de notre maître affineur

Ou

Faisselle de notre fruitière

Dessert aux choix

---

 *Menu Bambin*

*Pour enfant jusqu'à 10 ans*

Filet de volaille rôti

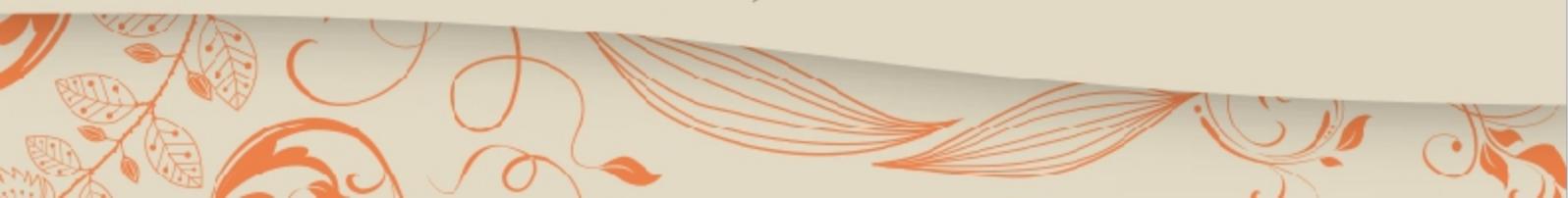
Ou

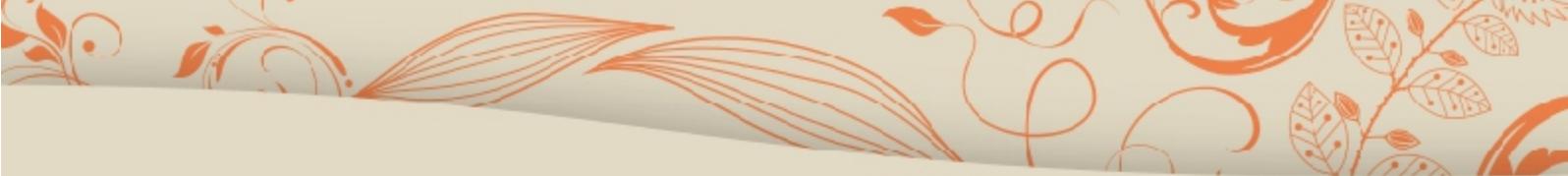
Filet de poisson

Frites ou légumes du jour

Glace

8,90€





## *Desserts Maison*

Soupe glacée aux fruits rouges	6,90 €
Parfait glacé mac-vin	6,90 €
Moelleux chocolat crème glacée caramel beurre salé	6,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Île flottante	6,90 €
Assiette gourmande	8,90 €

---

## *Nos coupes «café» et café gourmand*

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

---

## *Glaces*



**Fabrication artisanale**  
**Meilleur Ouvrier de France : Gérard Gabiron**

*Parfums sorbets :*  
*Framboise, fraise, mangue, citron*

*Parfums crèmes glacées :*  
*Chocolat, caramel beurre salé, café, vanille de Madagascar,*  
*Rhum raisin, confiture de lait*

<b>Coupes 2 boules</b> aux choix	5,50 €
-------------------------------------	--------

