

BIERES

Panaché 25 cl	2,60€	50 cl	5,20€
Pression 25 cl	3,00€	50 cl	6,00€
Picon, Amer 25 cl	3,50€	50 cl	7,00€
Bière sans alcool 25 cl			3,00€

APERITIFS

Punch maison	9 cl	2,60€
(Rhum blanc, rhum brun, Jus de fruits, sucre de canne)		
Foin de Montagne	9 cl	4,00€
Macvin Blanc	9 cl	6,20€
Kir Crémant du Jura	9 cl	4,50€
Kir Royal	9 cl	7,50€
Coupe de Crémant du Jura	9 cl	4,30€
Coupe de Champagne	9 cl	7,30€
Blanc (Cassis, Châtaigne)	9 cl	2,10€
Martini / Porto / Suze	4 cl	3,20€
Pontarlier / Pastis / Ricard	2 cl	3,20€
Baileys / Get 27 / Marie Brisard	4 cl	4,20€
Whisky (Grant)	4 cl	6,40€
Baby (Grant)	2 cl	3,20€
Whisky (Chivas, Jack Daniel)	4 cl	7,40€
Baby (Chivas, Jack Daniel)	2 cl	3,70€

MINERALES ET JUS DE FRUITS

Sirop à l'Eau	23 cl	1,70€
(Pomme, Grenadine, Framboise, Pêche, Orgeat, fraise, Cerise, Citron, Menthe verte, Violette, Mure)		
Diabolo, Limonade	23 cl	3,00€
Eau Pétillante	100 cl	4,50€
Eau Pétillante	50 cl	2,50€
Eau Plate	100 cl	3,50€
Eau Plate	50 cl	2,50€
Coca Cola / Coca Cola Zéro	33 cl	3,50€
Limonade litre	100 cl	6,00€
Jus de fruit	25 cl	3,50€
(Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot)		
Thé glacé / Orangina / Schweppes agrumes	25 cl	3,50€
Perrier verre	33 cl	2,50€
Bitter	10 cl	2,50€

Formule à 38€
Entrée, plat et dessert

Nos entrées

Croûte aux morilles	16,00€
Terrine et ses crudités	12,50€
Salade du Fromager Végé (Toasts de Chèvre et croustillant au camembert, Cheddar râpé, dés de comté)	12,50€
Assiette de jambon à l'os et ses crudités	12,50€
Salade paysanne (Lardons, saucisse de Montbéliard, comté, œuf dur)	12,50€
Carpaccio de bœuf au pesto	12,50€
Jambon cru et melon	14,00€
Terre et mer (Tartare de saumon, jambon cru, magret de canard fumé)	18,00€

Nos plats

Pavé de Rumsteck sauce morilles	21,50€
Souris d'agneau et son jus	24,00€
Faux filet Sauce chimichurri (huile d'olive, coriandre, persil...)	24,00€
Hamburger Franc comtois / Frites (Disponible en version végété) (Steak haché, comté, lard, oignon rouge, salade, tomate et sauce barbecue)	16,00€
Aiguillettes de canard sauce griottines	18,50€
Pavé de saumon sauce Savagnin	18,50€
Friture de carpe (Friture, Frites, Salade)	22,00€
Ravioles aux noix de St Jacques	19,00€

Nos fromages

Toastines de Camembert Chaud aux Pistaches Végé	06,50€
Assiette de Fromages (Comté, Camembert et Morbier) Végé	06,50€

Nos desserts

Crème brûlée	06,00€
Crème brûlée pistache	06,50€
Fondant au chocolat et sa boule noisette	07,50€
Café ou Thé gourmand	07,50€
Poêlée d'ananas flambée au rhum et sa glace vanille	07,80€
Soufflé glacé à la liqueur de sapin accompagné de sa liqueur de sapin	08,00€
Caraïbes (Glaces Rhum Raisins, Rhum brun)	08,00€
Colonel (Sorbets Citron, Vodka)	08,00€
Tiramisu à la confiture de fraise	07,00€
Cookie (Glace cookie, glace caramel, caramel laitier et chantilly)	06,50€
Chocosmart (Glace chocolat noir et chocolat blanc, nappage chocolat chaud, smarties et chantilly)	07,00€
Cherrys (Glace griotte et amarena, griottines, coulis de fruit rouge et chantilly)	07,00€
Agrumes (Glace orange sanguine, glace citron, coulis de fruit rouge et chantilly)	06,50€
Purple (Glace violette, glace amarena, chantilly)	06,50€

CREMES GLACEES et SORBETS PLEIN FRUIT

Composez vos coupes : 2,30 € la boule / Supplément selon vos envies : 0,50 €
(Chantilly ou Nappage de chocolat chaud ou Coulis de fruits rouge ou Caramel Laitier)

CREMES GLACEES : Chocolat Blanc, Chocolat Noir, Noisette, Vanille, Caramel, Bourgeon de sapin, Rhum Raisin, Cookie, Violette, Amarena

SORBETS PLEIN FRUIT : Fraise, Griotte, Citron, orange sanguine

Nos planches

Planche Franc Comtoise 22,00€ la mini 13,00€
(Salade verte, saucisse de Montbéliard et de Morteau, gratin de pomme de terre, cancoillotte, Morbier et Comté)

Planche du boucher 28,00€
(Salade verte, Entrecôte, sauce chimichurri, jambon à l'os, gratin de pomme de terre et Comté)

Planche Troyenne 22,00€
(Salade verte, jambon à l'os, andouillette de Troyes, gratin de pomme de terre, sauce moutarde et Comté)

Planche coincoin 25,00€ la mini 14,00€
(Salade verte, magret de canard fumé, filet de canard, sauce poivre, frites et Comté)

Menu junior 11,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché, Saucisse de Montbéliard ou Jambon à l'os

~~~~~  
Frites ou Gratin de Pommes de Terre

~~~~~  
Une Boule de Glace (parfum au choix)

VIN EN PICHET


Rouge - Rosé - Blanc sec	1 litre	½ litre	¼ litre
Côtes Catalanes IGP	14,00€	07,00€	03,50€
Vignobles Dom Brial			
66390 BAIXAS			
Pinot Blanc	16,00€	08,00€	04,00€
Domaine Stoecklé			
Alsace -AOC			
68230 KATZENTHAL			

VIN EN BOUTEILLE

VIN ROUGE

Trousseau	75 cl	37,5 cl	
Jura « Les Trias » AOC	24,00€	14,00€	Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES

Pinot noir	23,00€	13,00€	Domaine Stoecklé 68230 KATZENTHAL
Alsace AOC			

Côtes du Rhône Village	23,00€		Domaine Le Souverain 84110 SABLET
Séguret « Marquise » AOP			

VIN ROSE

Vin Du Languedoc Roussillon	75 cl		
Puech Haut IGP	26,00€		Château Puech-Haut 34160 St DREZERY

VIN BLANC

Saint-Véran	75 cl	37,5 cl	
Bourgogne AOC	27,00€		Domaine Patrick Bressand 71960 FUISSE

Chardonnay	24,00€	14,00€	Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES
Jura « Terre De Marne » AOC			

Chablis	38,00€		Domaine William Fèvre 89800 CHABLIS
Bourgogne			

Chablis Premier Cru	58,00€		Château De Fleys 89800 FLEYS
Bourgogne « les Fourneaux »			

Pinot Gris	23,00€	13,00€	Domaine Stoecklé 68230 KATZENTHAL
Alsace AOC			

Riesling	23,00€	13,00€	
Alsace AOC			

Gewurztraminer	25,00€	15,00€	
Alsace AOC			

Côtes De Gascogne	25,00€		Domaine Du Tariquet 32800 EAUZE
Bordeaux « Première Grives » IGP			

Savagnin	38,00€		Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES
Jura AOC			

NOS BULLES

Champagne 75cl	45,00€		Sylvain Foinon 51480 FLEURY LA RIVIERE
----------------	--------	--	-------------------------------------------

Crémant du Jura 75cl	27,00€		Domaine Dugois 39600 LES ARSURES
----------------------	--------	--	-------------------------------------

Vous pouvez emporter toutes bouteilles non terminées, bouchon et sac gratuit sont à votre disposition

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos vins contiennent des sulfites