

BIERES

Panaché 25 cl	3,50€	50 cl	7,00€
Pression 25 cl	3,50€	50 cl	7,00€
Picon, Amer 25 cl	4,00€	50 cl	8,00€
Bière sans alcool 25 cl			3,50€

APERITIFS

Punch maison	9 cl	2,60€
(Rhum blanc, rhum brun, Jus de fruits, sucre de canne)		
Foin de Montagne	9 cl	4,00€
(Apéritif naturel unique authentique)		
Macvin Blanc	9 cl	6,20€
Coupe de Champagne (Nature, crème, sirop)	9 cl	8,00€
Coupe de Crémant du Jura (Nature, crème, sirop)	9 cl	4,50€
Blanc (Nature, crème, sirop)	9 cl	2,00€
Martini / Porto / Suze	4 cl	3,50€
Pontarlier / Pastis / Ricard	2 cl	3,50€
Baileys / Get 27 / Get 31 / Marie Brisard	4 cl	5,00€
Whisky (Grant)	4 cl	7,00€
Baby (Grant)	2 cl	3,50€
Whisky (Chivas, Jack Daniel)	4 cl	8,00€
Baby (Chivas, Jack Daniel)	2 cl	4,00€

MINERALES ET JUS DE FRUITS

Sirop à l'Eau	23 cl	2,00€
(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 (Nature, sirop, rondelle citron)	33 cl	2,60€
Bitter	10 cl	2,50€

Formule à 38€ / Entrée, plat et dessert

Nos entrées

Croûte aux morilles	16,00€
Salade du Fromager Végé (Toasts de Chèvre, copeaux de parmesan, Cheddar râpé, dés de comté)	12,50€
Assiette de jambon à l'os et ses crudités	12,50€
Salade de gésiers de volaille (Gésiers, magret de canard fumé, œuf dur...)	12,50€
Salade mêlée (Lardons, œuf poché, croutons...)	12,50€
Terre et mer (Tartare de saumon fumé, jambon cru, magret de canard fumé)	18,00€

Nos plats

Pavé de Rumsteck Beurre Maître d'hôtel	19,00€
Pavé de Rumsteck sauce morilles	21,50€
Entrecôte Beurre Maître d'hôtel	21,50€
Entrecôte Sauce morilles	24,00€
Grenouilles (la portion 18)	26,00€
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	19,50€
Pavé de saumon sauce chorizo	19,50€
Friture de carpe (Friture, Frites, Salade)	22,00€
Ravioles aux noix de St Jacques à la crème de chorizo	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€
Profiteroles (1 chou vanille, 1 chou noisette, 1 chou pistache)	08,00€
Fondant au chocolat et sa boule noisette	07,50€
Tiramisu aux abricots	07,50€
Café ou Thé gourmand	07,50€
Poêlée d'ananas flambée au rhum et sa glace vanille	08,00€
Caraïbes (Glaces Rhum Raisins, Rhum brun)	08,00€
Getcool (Glaces menthe pépites de chocolat, fraise menthe douce, get 27)	08,00€
Colonel (Sorbets Citron, Vodka)	08,00€
Café liégeois (Glace café, glace vanille, café expresso et chantilly)	07,00€
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€
Nuts (Glace noisette, glace pistache, caramel laitier, chantilly)	06,50€

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande

CREMES GLACEES et SORBETS PLEIN FRUIT

Composez vos coupes : 2,30 € la boule / Supplément selon vos envies : 0,60 €
(Chantilly ou Nappage de chocolat chaud ou Coulis de fruits rouge ou Caramel Laitier)

CREMES GLACEES : Chocolat Blanc, Chocolat Noir, Noisette, Vanille, Caramel, Pistache,
Rhum Raisin, Cookie, Amarena, Café, Menthe pépites de chocolat
SORBETS PLEIN FRUIT : Fraise, Griotte, Citron

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, beurre maître d'hôtel, 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)			
Planche gauloise	25,00€		
(Salade verte, cordon bleu maison, sauce comté, 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 Jura « Les Trias » AOC	75 cl 24,00€	37,5 cl 14,00€	Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES
Pinot noir Alsace AOC	23,00€	13,00€	Domaine Stoecklé 68230 KATZENTHAL
Coteaux Bourguignons AOC	20,00€		Bastien Carron 696320 BAGNOLS
Côtes du Rhône Village Séguret « Marquise » AOP	24,00€		Domaine Le Souverain 84110 SABLET
<u>VIN ROSE</u> Côtes de Gascogne Rosé fruité sec « Contradiction » IGP	75 cl 21,00€		Domaine Du Tariquet 32800 EAUZE
Vin Du Languedoc Roussillon Puech Haut IGP	26,00€		Château Puech-Haut 34160 St DREZERY
<u>VIN BLANC</u> Saint-Véran Bourgogne AOC	75 cl 29,00€	37,5 cl	Domaine Patrick Bressand 71960 FUISSE
Chardonnay Jura « Terre De Marne » AOC	24,00€	14,00€	Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES
Pinot Gris Alsace AOC	23,00€	13,00€	Domaine Stoecklé 68230 KATZENTHAL
Riesling Alsace AOC	23,00€	13,00€	
Gewurztraminer Alsace AOC	25,00€	15,00€	
Côtes De Gascogne Bordeaux « Première Grives » IGP	25,00€		Domaine Du Tariquet 32800 EAUZE
Savagnin Jura AOC	38,00€		Domaine Dugois Daniel 39600 LES ARSURES

NOS BULLES

Champagne 75cl	62,00€	35,00€	Florine Henriet 51360 VERZENAY
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