

BIERES

Panaché 25 cl	3,00€	50 cl	6,00€
Pression 25 cl	3,20€	50 cl	6,40€
Picon, Amer 25 cl	3,60€	50 cl	7,20€
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€
Macvin Blanc	9 cl	6,20€
Kir Crémant du Jura	9 cl	4,50€
Coupe de Crémant du Jura	9 cl	4,30€
Blanc (Cassis)	9 cl	2,60€
Martini / Porto / Suze	4 cl	3,20€
Pontarlier / Pastis / Ricard	2 cl	3,20€
Baileys / Get 27 / Marie Brisard	4 cl	5,00€
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	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	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	12,50€
(Toasts de Chèvre et croustillant au camembert, Cheddar râpé, dés de comté)	
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€
Œufs en meurette (Œufs pochés, vin rouge, lardons, oignons...)	10,00€
Terre et mer	18,00€
(Tartare de saumon fumé, jambon cru, magret de canard fumé)	

Nos plats

Pavé de Rumsteck Beurre Maître d'hôtel	19,00€
Pavé de Rumsteck sauce morilles	21,50€
Mitonné de cerf sauce grand veneur (Vin rouge, gelée de groseille)	19,00€
Entrecôte Beurre Maître d'hôtel	21,50€
Entrecôte Sauce morilles	24,00€
Hamburger Franc comtois / Frites (Disponible en version végété)	16,00€
(Steak haché, comté, lard, oignon rouge, salade, tomate et sauce barbecue)	
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€
Fondue aux trois fromages	18,00€
Formule fondue (Assiette de charcuterie, Fondue, Salade verte)	24.00€

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 sur fond de crème anglaise et sa boule noisette	07,50€
Tiramisu aux framboises et spéculoos	07,50€
Café ou Thé gourmand	07,50€
Poêlée d'ananas flambée au rhum et sa glace vanille	08,00€
Caräibes (Glaces Rhum Raisins, Rhum brun)	08,00€
Colonel (Sorbets Citron, Vodka)	08,00€
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€
Nuts (Glace noisette, glace pistache, caramel laitier, 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, Pistache,
Rhum Raisin, Cookie, Amarena

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)

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			

Coteaux Bourguignons	20,00€		Bastien Carron 696320 BAGNOLS
AOC			

Côtes du Rhône Village	24,00€		
Séguret « Marquise » AOP			Domaine Le Souverain 84110 SABLET

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			

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€	25,00€	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