

## ENTRÉES

Gravlax de saumon à l'aneth et sauce Norvégienne 11,00 €

Salmon Gravlax with dill and sweet sauce

Escargots de Bourgogne au beurre persillé X6 8,00 € X12 13,00 €

Burgundy snails with marbled butter

Carpaccio de bœuf au basilic et Grana Padano 8,00 €

Beef carpaccio with basil and grana padano

Bloc de foie gras de canard, chutney de figues et toasts 10,00 €

Duck foie gras, fig chutney and toast

Tomatoe tartare with tuna cream

Salade de chèvre chaud sur toast, tomates confites et noix 8,00 €

Goat cheese salad, candied tomatoes and nuts

Croute aux champignons et morilles 9,00 €

Creamy mushroom and morel sauce on toast



## PIZZAS

Margarita 12,00 €

Sauce tomate, tomate fraîche, mozzarella, basilic

Tomato, mozzarella, basil

Quatre fromages 15,00 €

Sauce tomate, bleu, chèvre, brie, mozzarella, origan

Tomato, bleu cheese, brie, goat cheese, mozzarella, oregano

Regina 15,00 €

Sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella, olive noire, origan

Tomato, mushrooms, cooked ham, mozzarella, olive, oregano

Dijonnaise 18,00 €

Crème fraîche, moutarde, oignon, poulet, bacon, mozzarella, origan

Clotted cream and mustard, onion, chicken, bacon, mozzarella, oregano

Raclette 19,00 €

Crème fraîche, lardons, oignon, pomme de terre, raclette, mozzarella, origan

Clotted cream, onion, bacon, potato, raclette cheese, mozzarella, oregano

Spéciale 19,00 €

Crème fraîche, oignon, curry, poulet, chèvre, miel, mozzarella, origan

Clotted cream, potato, onion, curry, chicken, goat cheese, honey, mozzarella, oregano

Carnivore 19,00 €

Crème fraîche, sauce BBQ, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, œuf, mozzarella, origan

Clotted cream, BBQ sauce, onion, pepper, ground beef, mozzarella, oregano

## Salade Francomtoise

16,00€

Salade, Saucisse de Morteau, Comté, tomates, œuf dur, vinaigrette sésame

(Green salad, Morteau Sausage, Comté Cheese, tomatoes, hard egg, and sesam sauce)



NOUVEAU 38,00 €

BOITE CHAUDE à partager (2/3 pers)

Mont-d'or moyen AOP gratiné au savagnin, accompagné de cochonnailles et de pomme de terre vapeur.

(Temps de préparation, 20 à 25mn)

## POISSONS

Tataki de thon mariné au sésame

(Poisson cru mariné et saisi rapidement)

Tuna Tataki with sesam

Fish and chips de cabillaud 16,00 €

Cod « fish and chips »

Cuisses de grenouilles en persillade 24,00 €

Frog legs with parsley and garlic butter

Pavé de saumon et fondue de poireaux 19,00 €

Salmon fillet et leek fondue



## VIANDES

Suprême de poulet aux morilles et Savagnin 22,00 €

Chicken fillet with morels and Jura wine

Andouillette AAAAA\* rôtie au vin blanc et oignons 15,00 €

Andouillette grilled in white wine and onion

\*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Steak grillée et sauce au poivre 16,00 €

Grilled steak with parsley and pepper sauce

Souris d'agneau confite au thym et à l'ail 24,00 €

Lamb shank confit with garlic and thyme

Faux Filet grillé sauce roquefort 20,00 €

Sirloin steak and roquefort sauce

## Menu Bistrot

Entrée + plat ou plat + dessert : 22,00 €

(Starter + main course or main course + dessert)

Entrée + plat + dessert : 26,00 €

(Starter + main course + dessert)

Entrée au choix :

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé

Carpaccio de bœuf basilic et parmesan

Croute aux champignons et morilles

Salade de chèvre chaud

Plat au choix :

Steak grillée beurre sauce poivre

Fish and chips de cabillaud

Andouillette rôtie

Bacon ou Chicken Burger

Veggie Burger

Dessert au choix :

A choisir dans notre carte de dessert

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 9,90 €

Cheeseburger ou Nuggets (5 pieces) servi avec des frites  
+ 2 boules de glace ou Mousse au chocolat + 1 boissons sans alcool

## BURGERS & FRITES

Jurassien 17,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, Morbier, saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde

(Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad, mustard and cream sauce)

Savoyard 17,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, raclette, bacon, tomate, salade, oignon, cornichon, sauce crème moutarde

(Bread, hamburger, raclette cheese, bacon, tomato, salad, onion, pickles, mustard and cream sauce)

Bacon 15,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignon, sauce BBQ

(Bread, hamburger, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, BBQ sauce)

Veggie Burger 17,00 €

Pain bun's, steak végétal 110g, bacon végétal, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce BBQ

(Bread, veggie burger, veggie bacon, tomato, salad, onion, BBQ sauce)

Chicken burger 15,00 €

Pain bun's, filet de poulet pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise

(Bun's, chicken, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, mayonnaise)

## DESSERTS

Mousse au chocolat 6,00 €

Chocolate Mousse

Crème brûlée aux pralines roses 7,00 €

Crème brûlée

Assiette de fromages de notre région AOP 9,00 €

Select local Cheeses

Croustillant mangue ananas, coulis exotique 7,00 €

Crispy biscuit stewed with mango and pineapple.

Profiteroles gourmandes, glace vanille et chocolat chaud 8,00 €

Vanilla ice cream profiterole and hot chocolate sauce.

Mi-cuit au chocolat, glace vanille et crème anglaise 7,00 €

Semi-cooked chocolate cake, custard, and vanilla ice cream

Café gourmand 8,00 €

(Crème brûlée, profiterole, crème fouettée et compotée mangue-ananas)

Coffee and small desserts

Coupe de glace et crème fouettée Ice cream and whipped cream

1 boule (scoop) : 3€ 2 boules : 5€ 3 boules : 7€

Nos parfums de glace :

Vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, café, rhum-raisin, noix de coco, citron, framboise, cassis, Menthe-chocolat, Smarties

Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, pistachio, coffee, rum and raisins, coconut, lemon, raspberry, blackcurrant, Mint-chocolate, Smarties

Menu du Jour 15,40 €

(Midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi, sauf jours fériés et veilles de fêtes)

Buffet d'entrées + plat du jour + dessert

Starter buffet + daily special + dessert