

# « Côté Bistrot »

## Entrées :

<b>Œuf cocotte à la crème et champignons</b>	7€
<i>Egg casserole with cream and mushrooms</i>	
<b>Planche Bistrot</b>	1 pers. 7€    2 pers. 12€
<b>Jambon cru, saucisson sec, speck, Comté, Morbier, tomates séchées</b>	
<i>Ham, dry sausage, Speck, Comté &amp; Morbier cheeses, dried tomatoes</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et lard fumé</b>	8€
<i>Goat cheese salade and bacon</i>	
<b>Crème de potimaron et foie gras</b>	7€
<i>Pumpkin soup with clotted cream and foie gras</i>	
<b>Escargots de Bourgogne au beurre persillé X6</b>	6€
<i>Snails of Bourgogne with marbled butter</i>	

## Plats :

<b>Lasagnes en cassolette gratinée</b>	12€
<i>Beef lasagna</i>	
<b>Coquelet rôti au Romarin</b>	14€
<i>Roasted rooster with rosemary</i>	
<b>Dos de cabillaud Meunière</b>	12€
<i>Back of cod « Meunière »</i>	
<b>Spaghettis sauce bolognaise, recette végétarienne</b>	11€
<i>Vegetarian bolognese spaghetti</i>	
<b>Andouillette rôtie au vin blanc</b>	10€
<i>Roasted Andouillette sausage with white wine</i>	
<b>Burgers au choix, voir 1<sup>ère</sup> page</b>	13/14€
<i>Choice of Burgers, see in first page</i>	

## Desserts :

<b>Fromage blanc</b> ( <i>Cottage cheese</i> )	4€
<b>Baba au rhum et crème fouettée</b>	6€
<i>(Baba cake with rum and whipped cream)</i>	
<b>Crème caramel</b> ( <i>Caramel cream</i> )	5€
<b>Panna cotta aux saveurs exotiques</b> ( <i>Exotic panna cotta</i> )	6€
<b>Café gourmand</b> ( <i>Gourmet coffee</i> )	7€
<b>Mousse au chocolat</b> ( <i>Chocolate mousse</i> )	5€

## MENU BISTROT

(A choisir dans le menu Terroir)

Une entrée + un plat + un dessert

**20,00 €**

