**Boissons**

Nouveau !

**Cocktails / Apéritifs**

Mojito maison (15cl) **7,00 €**

Apérol Spritz (15cl) **7,00 €**

Kir Jurassien (12cl) **7,00 €**

Blanc-Cassis (12cl) **2,50 €**

(Griotte, Framboise, Mûre, pêche ou Cassis)

Blanc-Cassis Pétillant (10cl) **4,00 €**

Porto, Martini, Suze (4cl) **3,50 €**

Anisés (2cl) **3,00 €**

Gin, Vodka, Rhum, Whisky (4cl) **6,00 €**

Alcool supérieur (4cl) **7,00 €**

Macvin du Jura (4cl) **5,00 €**

Crémant du Jura (10cl) **6,00 €**

Supplément soft **1,00 €**

**Bières**

A la pression

Kronenbourg (25cl) **3,10 €**

Grimbergen blonde (25cl) **3,80 €**

Grimbergen Ambrée (25cl) **4,00 €**

Picon Bière (25cl) **3,60 €**

Grimbergen Spéciale (25cl) **4,00 €**

En bouteille

1664 Blanche Bouteille (33cl) **3,90 €**

Supplément Sirop **0,20 €**

**Boissons sans alcool**

Coca-cola, Fanta, Orangina, **3,50 €**

Sprite, Coca-Cola Zéro (33cl), Schweppes,

Thé glacé (25cl), Jus de fruits (20cl)\*

(Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Exotique, Abricot)

\*à base de jus de fruits concentrés

Limonade, Diabolo, Sirop à l’eau (20cl) **2,90 €**

Perrier (33cl) **3,20 €**

Eau de source Carola (100cl) **3,90 €**

Eau de source Carola (50cl) **2,90 €**

Eaux de source plates ou gazeuses

**VINS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **15cl** | **37.5 cl** | **75 cl** |
| **VINS BLANCS** |  |  |  |
| **Mâcon Fleur Blanche AOC**« Les caves de Viré » | **4,00 €** |  | **20,00 €** |
| **Côtes de Jura Blanc Tradition AOC**« Caveau des Jacobins » |  |  | **20,00 €** |
| **Arbois Béthanie AOC**« Fruitière vinicole d’Arbois » | **5,00 €** | **15,00 €** | **23,00 €** |
|  |  |  |  |
| **VINS ROSÉS** |  |  |  |
| **Corolle Côte de Gascogne AOC**« Plaimont producteur » | **4,00 €** |  | **20,00 €** |
| **St Tropez Gourmandise IGP**« Les vignerons des terres secrètes » |  |  | **18,00 €** |
|  |  |  |  |
| **VINS ROUGE** |  |  |  |
| **Côtes du Jura Pinot noir AOC**« Caveau des Jacobins » |  |  | **19,00 €** |
| **Bourgogne Pinot noir AOC**« Les vignerons de Buxy » | **4,80 €** | **13,00 €** | **22,00 €** |
| **Côtes du Rhône Les Coudriers AOC**« Les vignerons de l’Enclave » | **3,90 €** | **12,00 €** | **19,00 €** |
| **Brouilly Voujon AOC**« Domaine Ruet » | **5,20 €** |  | **24,00 €** |
| **Jura Rouge Arley Corail AOC**« Château d’Arley » | **6,00 €** |  | **26,00 €** |

**Burgers, Salades et Pizzas**



**Burgers & frites**

**Jurassien 16,00 €**

Pain rustique, steak haché 150g, Morbier,

saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde

*(Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad,*

 *mustarde 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, mustarde 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)*

**Auvergnat 18,00 €**

Pain rustique, steak haché 150g, Fourme d’Ambert AOP,

Bacon, tomate, salade, oignon, sauce crème moutarde

*(Bread, hamburger, Blue cheese, bacon, tomato, salad, onion,*

*Mustarde and cream 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)*

**Pizzas (servies le soir uniquement)**

**Quatre fromages 13,00 €**

Sauce tomate ou crème fraîche, bleu, chèvre, brie,

mozzarella, origan

*Tomato or clotted cream, bleu cheese, brie, goat cheese,*

*mozarella, oregano*

**Regina 13,00 €**

Sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella,

olives noires, origan

*Tomato, mushrooms, cooked ham, mozarella, olives, oregano*

**Dijonnaise 14,00 €**

Crème fraîche, moutarde, oignon, poulet, bacon,

mozzarella, origan

*Clotted cream and mustard, onion, chicken, bacon,*

*mozzarella, oregano*

**Carnivore 14,00 €**

Sauce BBQ, poivrons, oignon, bœuf haché, oeuf,

mozzarella, origan

*BBQ sauce, peppers, onion, beef, egg, mozzarella, oregano*

**Savoyarde 15,00 €**

Crème fraîche, lardons, oignon, pommes de terre,

raclette, mozzarella, origan

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

**Francomtoise 15,00 €**

Crème fraîche, pommes de terre, saucisse de Morteau,

Cancoillotte, mozzarella, origan

*Clotted cream, potato, Morteau sausage, cancoillotte cheese,*

*mozzarella, oregano*

**Spéciale 15,00 €**

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

mozarella, origan

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

**Boissons chaudes**

Expresso, Décaféiné **1,70 €**

Café noisette **1,80 €**

Double expresso **3,20 €**

Grand Crème **3,30 €**

Chocolat chaud **3,30 €**

Thé, Infusion **3,10 €**

**Digestifs** 4cl **7,00 €**

**La Carte**

**Entrées**

**Gravlax de saumon 11,00 €**

**à l’aneth et au citron vert**

Salmon Gravlax whith dill and lime

**Bloc de foie gras de canard 12,00 €**

**et confit de figues**

*Block of duck foie gras and fig confit*

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé**

*Burgundy snails with marbled butter*

**Par 6 8,00 € Par 12 13,00 €**

**Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan 8,00 €**

*Beef carpaccio with basil and parmigiano*

**Terrine de lapin maison aux noisettes 7,00 €**

*Homemaderavvit terrine with hazelnuts*

**Tartare de tomate au thon 7,00 €**

*Tomato tartare with tuna*

**Plats**

**Filet de Bar à la plancha, 19,00 €**

*Seabass filet*

**Faux Filet grillé beurre Maître d’hôtel 18,00 €**

*Grilled sirloin steak with parsley butter*

**Cuisses de grenouilles en persillade 22,00 €**

*Frog leg with parsley and garlic butter*

**Bréchets de poulet en persillade 16,00 €**

*Chicken wishbones with garlic butter*

**Andouillette grillée au vin blanc 14,00 €**

*Anduillette grilled in white wine*

**Fish and chips de cabillaud 16,00 €**

*Cod « fish and chips »*

**Steak de hampe grillée sauce échalotes 16,00 €**

*Grlled skirt steak with shallot sauce*

**Salade Caesar 16,00 €**

Salade, poulet, tomates, œuf dur, croutons, parmesan et sauce Caesar

*(Green salad, chicken, tomatoes, boiled egg, croutons, parmigiano and Caesar sauce)*

**Salade Fermière 15,00 €**

Salade, Jambon blanc, poulet, comté, tomates, œuf dur

*(Green salad, chicken, ham, cheese, tomatoes, boiled egg, dressing sauce)*

**Salade toast de chèvre 15,00 €**

Salade, toasts de chèvre lardé, tomates, noix

*(Green salad, goat cheese toast and bacon, nuts, dressing sauce)*

**Desserts**

**Mi-cuit au chocolat, crème anglaise**

**et glace vanille** **7,00 €**

*Chocolate cake with curstard, vanilla ice cream*

**Crème brûlée vanille** **7,00 €**

*Creme brulée*

**Assiette de fromages** **affinés****8,00 €**

*Select Cheeses*

**Fromage Blanc à la crème** **6,00 €**

*Cottage cheese*

**Coupe de glace 3 boules et crème fouettée****6,00 €**

*Ice cream 3 scoops and whipped cream*

**Salade de fruits frais 7,00 €**

*Iced nougat with red fruit coulis*

**Mousse au chocolat ou au citron****5,00 €**

*Chocolate or leemon mousse*

**Crumble aux fruits et glace vanille****7,00 €**

*Fruits crumble and vanilla ice cream*

**Nos parfums de glace :**

**Vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, café, rhum-raisin,**

**noix de coco, citron, framboise, cassis, Smarties,**

**Les menus**



 **Menu Bistrot**

**Entrée + plat ou Plat + dessert : 20,00 €**

**Entrée + Plat + Dessert : 24,00 €**

**Entrée au choix :**

**6 escargots de Bourgogne au beurre persillé**

**Carpaccio de bœuf basilic et parmesan**

**Tartare de tomate au thon**

**Terrine de lapin aux noisettes**

**Plat au choix :**

**Steak de hampe grillée sauce échalote**

**Fish and chips de cabillaud**

**Andouillette grillée au vin blanc**

**Bacon ou Chicken Burger**

**Salade Fermière**

**Dessert au choix :**

**A choisir dans notre carte de desserts**

**Menu Enfant (jusqu’à 10 ans) 9,00 €**

Cheeseburger ou nuggets (5 pcs) servi avec des frites

 + 2 boules de glace ou Mousse au chocolat

 + 1 boissons sans alcool 25cl

**Menu du Jour 13,90 €**

(Tous les midis du lundi au vendredi et le soir du lundi au jeudi sauf jours fériés et veille de fêtes)

Buffet d’entrées + plat du jour + fromage + dessert

**Vins Pétillants**

**Crémant du Jura Brut AOC 26,00 €**

**Blanc de blanc Adrien Romet brut 18,00 €**

**Vins au pichet AOC 25cl : 6,00 € 50 cl : 10,00 €**

**Côtes du Rhône Rouge, Mâcon blanc, Côtes de Provence rosé AOC**

**Consultez notre carte de Whiskys et de Rhums d’exception !**