

Entrées

Gravlax de saumon à l'aneth et citron vert <i>Salmon Gravlax with drill and sweet sauce</i> Un délicat saumon cuit au sel aux saveurs scandinaves	11,00 €
Carpaccio de bœuf au basilic et Grana Padano AOP <i>Beef carpaccio with basil and grana padano</i> De fines tranches de bœuf cru servies avec une huile parfumée au basilic et du Grana Padano AOP.	8,00 €
Coque briochée aux morilles et savagnin <i>Brioche with morels and Jura withe wine</i> Une onctueuse sauce aux morilles relevée d'une touche de savagnin, au cœur d'une jolie coque brioché.	13,00 €
Soupe gratinée à l'oignon <i>Gratinated onion soup</i> Une valeur sûre, douce et réconfortante aux saveurs d'antan.	7,00 €
Croustillant de St Marcelin <i>St Marcelin cheese salad, candied tomatoes, red onion and nuts</i> St Marcelin croustillant et fondant, salade mêlée de noix, tomates confites et oignons rouges.	8,00 €
Bloc de foie gras de canard <i>Duck foie gras and fig chutney</i> Une savoureuse tranche de foie gras français accompagné d'un délicieux chutney de figues et de son pain toasté.	11,00 €
Escargots de Bourgogne Par 6 7,00 € / Par 12 12,00 € <i>Burgundy snails with marbled butter</i> Des escargots « Belle grosseur » servis en coquille avec un beurre persillé.	

Grandes Salades

Salade Caesar <i>Salad, crouton, tomato, hard-boiled egg, chicken, grana padano and caesar sauce</i> Un grand classique qui a conquis le monde entier, servi avec du poulet, des mates, un œuf dur, du grana padano AOP et une onctueuse sauce Caesar.	15,00 €
Salade aux croustillants de St Marcelin <i>Salad, citrus vinaigrette, candied tomato, red onions, nuts and St Marcelin Cheese</i> Deux beaux St Marcelin croustillants et fondants, salade mêlée de noix, tomates confites et oignons rouges.	17,00 €

Pizzas

Servies le soir uniquement

Margarita Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, basilic <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	12,00 €
Quatre fromages Sauce tomate, bleu, chèvre, brie, mozzarella, origan <i>Tomato, bleu cheese, brie, goat cheese, mozzarella, oregano</i>	15,00 €
Regina Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires, origan <i>Tomato, mushrooms, cooked ham, mozzarella, olive, oregano</i>	15,00 €
Quatre saisons Sauce tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, poivrons rouges, mozzarella, olives noires, origan <i>Tomato, cooked ham, mushrooms, artichoke, red pepper, mozzarella, olive, orega</i>	16,00 €
Raclette Crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, raclette, mozzarella, origan <i>Clotted cream, onion, bacon, potato, raclette cheese, mozzarella, oregano</i>	19,00 €
Francomtoise Crème fraîche, Morteau, pommes de terre, cancoillotte à l'ail, mozzarella, origan <i>Clotted cream, Smoked sausage, potato, garlic cheese, mozzarella, oregano</i>	19,00 €

Viandes et Pâtes

Suprême de poulet façon Gaston Gérard <i>Chicken fillet with mustard and Comté cheese sauce</i> Le meilleur de la bourgogne et de la franche Comté dans ce classique savoureux.	17,00 €
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne <i>Special andouillette white mustard sauce.</i> Une andouillette reconnue par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique cuisinée au vin blanc et à la moutarde à l'ancienne.	16,00 €
Faux Filet grillée sauce marchand de vin <i>Grilled sirloin with wine sauce</i> Un tendre morceau, grillé à la demande et accompagné de sa sauce maison.	16,00 €
Magret de canard entier au miel <i>Duck breast with honey sauce</i> Issu de canards gras, un sucré salé parfait pour réveiller ces papilles. Environ 300gr.	21,00 €
Côte de bœuf XXL (450 gr environ) <i>Grilled prime beef's rib</i> LA classique pour les amoureux de la viande, avec son beurre Maître d'hôtel.	24,00 €
Ravioles du Dauphiné au bleu de Bresse <i>Ravioli with Bresse blue cheese sauce</i> Ravioles de la Drôme Label Rouge farcies de fromage frais et de persil, servies avec une onctueuse sauce au Bleu de Bresse.	16,00 €
Camembert rôti et charcuteries <i>Roasted Camembert and cold meats</i> Un camembert entier rôti au four accompagné de jambon blanc et sec et de pomme de terre	19,00 €
Fish and chips de Cabillaud <i>Cod « fish and chips »</i> Un joli filet de cabillaud en beignet et frites, comme chez <i>Charles III</i> ;	15,00 €
Filet de truite au Savagnin <i>Trout fillet with Jura wine sauce</i> Un grand classique régional.	19,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog legs with parsley</i> 300 gr de cuisses de grenouilles sautés au beurre en persillade.	22,00 €

Menu du Jour 15,90 €

Midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi
Hors jours fériés et veilles de fêtes

Buffet d'entrées + plat du jour + dessert
Starter buffet + daily special + dessert

Menu Enfant 9,90 €

Le « j'm'en fout ! » Le « Ch'ais pas ! » Le « J'ai pô faim ! »
Cheeseburger et frites Nuggets (5 pièces) et frites Steak haché et frites
+ Glace 2 boules ou Gaufre chantilly et Nutella +
1 boissons sans alcool 25cl

Burgers & Frites

Steak haché 100% de race Angus

Jurassien Pain rustique, steak haché 150g, Morbier, saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad, mustarde and cream sauce</i>	17,00 €
Savoyard Pain rustique, steak haché 150g, raclette, bacon, tomate, salade, oignon, cornichon, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, raclette cheese, bacon, tomato, salad, onion, pickles, mustarde and cream sauce</i>	16,00 €
New York Bacon Pain rustique, steak haché 150g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignon, sauce BBQ <i>Bread, hamburger, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, BBQ sauce</i>	15,00 €
Veggie Pain bun's, palet végétal, bacon végétal, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce BBQ <i>Bread, veggie burger, veggie bacon, tomato, salad, onion, BBQ sauce</i>	17,00 €
Chicken Pain bun's, filet de poulet pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise <i>Bun's, chicken, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, mayonnaise</i>	15,00 €

Desserts

Assiette de fromages de notre région <i>Select local cheese</i>	8,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée</i>	6,00 €
Mousse au chocolat noir <i>Chocolate mousse</i>	5,00 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et glace vanille <i>Semi-cooked chocolatecake, custard and vanilla ice cream</i>	7,00 €
Brioche de pain perdu et glace pain d'épices <i>Caramel French toast brioche</i>	7,00 €
Profiteroles gourmande sauce chocolat et glace vanille <i>Profiterole with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	8,00 €
Café Gourmand (Crème brûlée, mi-cuit au chocolat, profiterole et crème foutée) <i>Coffee and small desserts</i>	9,00 €
Coupe de glace 1 / 2 / 3 boules Ice Cream 1/2/3 scoops and whipped cream	3,00 € / 5,00 € / 7,00 €

Menu Bistrot

Entrée + plat ou plat + dessert : **22,00 €** Entrée + plat + dessert : **26,00 €**
(Starter + main course or main course + dessert) (Starter + main course + dessert)

Entrée au choix :

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
Carpaccio de bœuf basilic et parmesan
Croustillant de St Marcelin
Soupe gratinée à l'oignon

Plat au choix :

Suprême de poulet façon Gaston Gérard
Fish and chips de cabillaud
Ravioles du Dauphiné au Bleu de Bresse
New york Bacon
Faux Filet grillé sauce marchand de vin

Dessert au choix :

Mi-cuit au chocolat et glace vanille
Crème brûlée
Brioche de pain perdu
Coupe de glace 2 boules

