



Le coin des entrées :

Entrées du jour (choisi dans le menu)	4.00
Salade Franc Comtoise	7.50
Terrine de saison et son accompagnement	7,00
Jambon de Luxeuil et sa garniture	9.00
Crevette sauce Mayonnaise	6.50

Le coin du pêcheur :

Filet de lieu sauce oseille	11,00
Filet de sandre au vin jaune	17.00

Le coin du boucher :

Faux-Filet à la moutarde à l'ancienne	14.50-
Andouillette paysanne à la moutarde	10,00
Suprême de poulet sauce forestière	13.00

Le cellier à fromages :

Assortiment de 3 fromages et salade	4.00
Fromage blanc faisselle crème ou coulis	4.00

Le coin des gourmandises

Dessert du jour	4,00
Soufflé glacé aux Griottines	8.00
Soufflé glacé aux Framboisines	8.00
Nougat glacé maison et son coulis	7,50
Coupe Fougerollaise griottes ou framboise	7.50
Coupe de Glaces - 2 boules	4.00
3 boules	6.50

Menu F1 à 13 €

Entrée + plat du jour + dessert OU Plat du jour + fromages + dessert

+2 € avec 50 cl eau / limonade ou 1/4 vin + café offert

+3 € avec JDF ou Bière 25 cl ou boîte 33 cl + café offert

**Gardez le sourire
Prévenez nous de vos
impératifs
horaires**



jeudi 6 août 2020



Les entrées au choix :

Terrine du Chef Crudités* ou
Salade Strasbourgeoise * ou
Quiche maison Salade* ou
Crudités Variées*

Les plats au choix*

**Poulet au morbier ou Bœuf Provençal
ou Andouillette à la moutarde (+1€)
Ou Faux filet Poêlé (+2€)
Ou Faux filet au goût du Chef (+3€)**

Frites ou Légumes

Les suggestions dessert au choix

Assortiment de 3 fromages ou
Fromage blanc de campagne crème ou coulis*
ou Tarte aux prunes* ou Clafoutis cerises *
ou Panna cotta aux Framboises* ou aux Myrtilles*
Salade de fruits frais * ou Coupe tutti frutti*
Ou Coupe glacée Fougerollaise au Kirsch*
Ou Coupe de glace 2 boules au choix :

*(framboise, cassis, citron, poire, pomme, abricot, mandarine, passion)
(vanille, chocolat, fraise, rhum raisin, café, pistache)*

Bon appétit



MENU COCCINELLE à 7.50 €
(menu enfant)

Diabolo ou sirop à l'eau ou jus d'orange
Escalopinette au Comté
ou Steak du Chef
et Glace