

NOS ENTRÉES :

 **SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €**
Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse de Montbéliard

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE *

Cagouilles au beurre persillé

les 6 6.50 €

les 1210.00 €



OEUF COCOTTE *... 7,50€

Oeuf cuit dans une sauce au vin rouge et lardons

JAMBON DE LUXEUIL*..... 9 €

noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois
Fabriqué par la Maison Daval

BOUCHÉE AUX CÈPES ET MORILLES* 14 €

Feuilleté à la crème et aux champignons

SALADE DE CHEVRE CHAUD....8.50 €

Salade verte, fromage de chèvre chaud

TERRINE DU CHEF....7.50 €

Servi avec crudités

PATE DE TETE MAISON....8.50 €

Servi avec crudités

NOS POISSONS :

TRUITE MODE DE VESOUL* 17 €

Sauce vin rouge, lard, raisin et fruits secs

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE* 17 €

Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune

SAINT JACQUES AU SAFRAN* 17 €

Belles noix de Saint Jacques avec corail sauce safran

NOS VIANDES :

FAUX FILET POELLE 15 €

MOUTARDE A L'ANCIENNE OU AU ROQUEFORT

MAGRET DE CANARD GRIOTTINES*... 16 €

Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE*... 10 €

Le top de l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne

ESCALOPE JURASSIENNE* 13 €

Filet de volaille garni de jambon et de Comté

FILET MIGNON AUX MORILLES ET

CHAMPIGNONS*... 19 €

Filet mignon de porc servi avec sa sauce champignons

LE POT HAUT SAÔNOIS 15 €

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, cancoillotte chaude, salade

A PARTAGER A 2 PERSONNES (2X15 €):

LE MONT D'OR POUR 2 PERS. 15 €

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, BOITE DE MONT D'OR chaude, salade
(soit 30 € pour deux personnes)



NOS FROMAGES :

ASSORTIMENT DE FROMAGES..... 6 €

FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE ... 4 €
à la crème fraîche ou au coulis de framboise

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

* desserts à commander en début de repas

SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES* 8 €

Dessert glacé à base de cerises à l'eau de vie Spécialité

SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES* 8 €

Dessert glacé à base de Framboises à l'eau de vie

SOUFFLE GLACE AUX MYRTILLES* 6,50 €

Dessert glacé à base de coulis de myrtille maison

NOUGAT GLACE MAISON*... 7,50 €

Spécialité glacée aux fruits secs et confits et coulis

POIRE POCHEE AU CHOCOLAT* 8 €

Spécialité servie avec glace vanille et chocolat chaud

COUPE FOUGEROLLAISE*8 €

Glace cerise et Griottines

COUPE LUXOVIENNE*8 €

Glace framboise et Framboisines

et aussi nos desserts du jour à 6,50 €

Tarte aux pommes maison*

Bavarois aux poires sauce chocolat *

Gâteau pommes sauce caramel*

Coupe Alcoolisée* : cerises ou

mirabelles ou quetsches au choix

Notre chantilly est maison : crème 35 % sans sucrée ajoutée

COUPE DE GLACES A COMPOSER

Avec ou sans Chantilly maison

1 BOULE 2.50 €

2 BOULES 4,00 €

3 BOULES 6,50 €

choix des parfums :

Sorbets : citron, framboise, cassis, mandarine, passion

Glaces : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga



Menu Enfant 7.50 €

Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau

Escalopinette au Comté

Ou Steak du Chef

Glace au choix



MENU LANCIA A 16 €uros

La composition du jour :

Les entrées au choix :

Terrine du Chef*
 Pâté de tête maison*
 Œuf cocotte*

Les plats au choix:

Tête de veau en vinaigrette*
 Choucroute de raves *
 Faux filet au goût du Chef (+ 3 €) *

Les suggestions dessert au choix :

Tarte aux pommes maison*
 Bavarois aux poires sauce chocolat *
 Gâteau pommes sauce caramel*
 Coupe Alcoolisée* : cerises ou
 mirabelles ou quetsches au choix

Entrée ou dessert seul 6,50 €
 Plat seul 9,50 €

Pas de changement dans nos menus



PROTEGEONS LA PLANETE
 CONSULTEZ NOS MENUS
 SUR SMARTPHONE

flashez moi



MENU LOTUS A 20 €uros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil et sa garniture

Escalope Jurassienne

**Pot de cancoillotte
ou Morbier du Mont de Joux**

Coupe Luxovienne



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de chèvre chaud

Canard aux Griottines

Assortiment de Fromages

Soufflé glacé aux Griottines



DECOUVREZ LA CARTE
 DES BOISSONS
 ET VINS

flashez moi