

Afin de vous garantir notre engagement, nous vous invitons à laisser vos coordonnées ci-contre :



Le coin des entrées :

Entrées du jour (dans le menu)	4.00
Salade Franc Comtoise	7.50
Jambon de Luxeuil	9.00
Jambon persillé de Bourgogne	6,50

Le coin du pêcheur :

Truite Meunière	12,50
Filet de saumon à l'oseille	12.00
Filet de sandre au vin jaune	17.00

Le coin du boucher :

Plat du jour (hors supplément)	8,50
Faux Filet au goût du Chef	11,50
Andouillette paysanne à la moutarde	10,00
Blanc de poulet sauce Forestière	13.00



LE MONT D'OR

à partager 2 X 15 €

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, BOITE DE MONT D'OR chaude, salade



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

Ces données seront conservées 14 jours et seront mises à disposition de l'ARS ou de l'Assurance Maladie en cas du déclenchement d'un Contact -Tracing, nous nous engageons à détruire ces informations après un délais de 14 jours

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

MAIL :@.....

Le cellier à fromages :

Assortiment de 3 fromages et salade	4.00
Fromage blanc crème ou coulis	4.00
Fromage blanc aux herbes fraîches	4.00

Le coin des gourmandises

Dessert du jour (voir bas du menu)	4,00
Soufflé glacé aux myrtilles	6,50
Soufflé glacé aux Griottines	8.00
Soufflé glacé aux Framboisines	8.00
Nougat glacé maison et son coulis	7,50
Coupe Fougerollaise	7.50

Griottines ou Framboisines

COUPES DE GLACES:

1 boule	2,00	3 boules	6,50
2 boules	4,00	4 boules	7,50



Menu et carte sur votre smartphone



à partir de 11 h



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



Carte des vins
et boissons
Flasher là ici



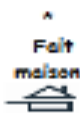
MENU COCCINELLE à 7.50 €
(menu enfant)

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

vendredi 16 octobre 2020

Les entrées au choix :

Velouté de potiron* ou
Quiche Lorraine* ou Tarte Fromages
Assortiment de charcuterie ou
Pâté de tête* Crudités



Les plats au choix*

FILET DE COLIN AU SAFRAN
ou Saucisse de Toulouse au vin rouge
ou Faux Filet nature (+2 €)
ou Faux Filet au goût du Chef (suppl +3€)
RIZ ou Carottes au beurre

Les suggestions dessert au choix

Assortiment de 3 fromages ou Compote maison*
Ou Fromage blanc de campagne crème ou coulis*
ou Tarte aux pommes ou Bavarois aux poires *
Ou Poire pochée au chocolat * ou
Gratin de Mirabelles * ou Gaufre au sucre
Coupe Dame blanche* 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