



## NOS ENTRÉES :

- SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €  
Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse
- SALADE DE MORBIER..... 8,50 €  
Salade verte, Morbier toasté
- JAMBON DE LUXEUIL..... 9 €  
noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois  
Fabriqué par la Maison Daval
- FEUILLETE MORILLES ET PARIS FRAIS.... 14 €  
Feuilleté à la crème et aux champignons
- MELON AUX GRIOTTINES.....ruptire  
Melon à la célèbre cerises de FOUGEROLLES
- TERRINE DE FOIE GRAS\* ET SES TOASTS.....12.00 €  
Foie gras maison

## NOS POISSONS :

- TRUITE AUX MYRTILLES ..... 14 €  
Truite entière cuisinée sauce aux myrtilles
- FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE..... 17 €  
Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune

## NOS VIANDES :

- PIECE DE BOEUF sauce .....12,50 €
- MOUTARDE A L'ANCIENNE OU AU ROQUEFORT
- JOUE DE PORC BRAISEE AU VIN ROUGE ..... 12 €  
*joue Marinée et cuite dans un pinot noir*
- 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
- EMINCE DE POULET AU COMTE ..... 11 €  
Filet de volaille sauce crème au Comté
- FILET MIGNON AU ROQUEFORT..... 13 €  
Filet mignon de porc servi avec sa sauce Roquefort

- LE POT HAUT SAÛNOIS ..... 15 €  
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse,  
cancoillote chaude, salade



Scannez le QR Code pour être alerté  
en cas d'exposition au virus.

## 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)

- 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 MIRABELLES..... 6,50 €  
Dessert glacé à base de mirabelles à l'eau de vie
- TARTELETTE ABRICOTS..... 6,50 €  
pour les amateurs de fruits
- CLAFOUTIS AUX ABRICOTS..... 6,50 €  
pour les amateurs de fruits
- DUO CREME CARAMELE ET CREME COCO 6,50 €  
pour les gourmands
- COUPE FOUGEROLAISE.....8 €  
Glace cerise et Griottines
- COUPE LUXOVIENNE .....8 €  
Glace framboise et Framboisines
- COUPE MIRABELLA .....7,50 €  
Glace vanille et mirabelles au sirop légèrement alcoolisés
- COUPE DIJONNAISE.....6,50 €  
Glace ou sorbet au choix , fruits et Chantilly maison  
*Notre chantilly est maison et elle n'est pas sucrée*

## 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

# Soirs et Weekends



## MENU LANCIA A 16 €uros

### La composition du jour :

#### Les entrées au choix :

- Salade Comtoise
- Pot de rillettes du Mans
- Velouté glacé de petit pois

#### Les plats au choix:

- Joue de porc confites au Pinot noir
- Andouillette à moutarde
- Pièce du boucher M d'hôtel(suppl +3 €)

#### Les suggestions dessert au choix :

- Coupe Alcoolisée : Mirabella
- Coupe glacée : Mandarina
- Tartelette aux Abricots
- 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 22 €uros Menu Régional

### Jambon de Luxeuil et sa garniture

\*\*\*\*\*

### Trésor de Luxeuil Sauce cancoillote

\*\*\*\*\*

### Pot de cancoillote

\*\*\*\*\*

### Coupe Fougerollaise



## MENU FERRARI A 25 €uros

### Salade de Morbier

\*\*\*\*\*

### Suprême de poulet aux Griottines

\*\*\*\*\*

### Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### Soufflé glacé aux Griottines



DECOUVREZ LA CARTE  
DES BOISSONS  
ET VINS

flashez moi