



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

Soirs et Weekends



MENU LANCIA A 16 €uros



MENU LOTUS A 22 €uros
Menu Régional

Jambon de Luxeuil et sa garniture

Escalope Jurassienne

Pot de cancoillotte

Coupe Fougerollaise



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de Morbier

Mignon aux Griottines

Assortiment de Fromages

Soufflé glacé aux Griottines



DECouvrez LA CARTE
DES BOISSONS
ET VINS

flashez moi

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.....7,00€
Melon à la célèbre cerises de FOUGEROLLES

SALADE PERIGOURDINE.....12.00 €
Salade, Magret , 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 sauce12,50 €
MOUTARDE A L'ANCIENNE OU AU ROQUEFORT

SAUTE DE VEAU PROVENCAL 12 €
Sauté de veau à la Tomate, ail, et thym...

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,
cancoillotte chaude, salade



Menu Enfant 7.50 €

Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau
Escalopinette au Comté
Ou Steak du Chef
Glace au choix

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
NOUGAT GLACE MAISON ET SON COULIS 7,50
pour les amateurs de nougat

COUPE FOUGEROLAISE.....8 €
Glace cerise et Griottines
TARTELETTE AUX FRUITS 6,50
pour les amateurs de tartes

COUPE LUXOVIENNE8 €
Glace framboise et Framboisines
COUPE GLACE FORET NOIRE 6,50
Glaces vanille garnie de fruits rouges et chantilly

COUPE MIRABELLA7,50 €
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

La composition du jour :

Les entrées au choix :

Jambon cru et Melon

Salade Comtoise

Melon nature ou aux Cassis Alcoolisés

Les plats au choix:

Sauté de veau Provençal

Andouillette à moutarde

Pièce du boucher M d'hôtel(suppl +3 €)

Les suggestions dessert au choix :

Coupe Alcoolisée : Mirabella

Coupe glacée : Mandarine

Pâtisserie du moment

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