

Le Rallye

Rest aurant
Traiteur

Gourmand

Luxeuil
en Bourgogne

Weekends
Soirs et Weekends



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



MENU LOTUS A 22 €uros
Menu Régional

NOS ENTRÉES :

SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €

Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse

SALADE DE MORBIER..... 7,50 €

Salade verte, Morbier Toasté, noix, lardons

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 14 €

Feuilleté à la crème et aux champignons

POT DE RILLETES DU MANS.....6,50 €

Véritable rillettes du Mans

NOS POISSONS :

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE² 17 €

Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune

Découverte : Accompagné d'un verre de vin Jaune

AOP Côtes du Jura Fruitière d'Arbois (+ 5 €)

NOIX DE ST JACQUES AU SAFRAN..... 20 €

Belles noix de St Jacques Irlandaises sans corail

NOS VIANDES :

PIECE DE BOEUF sauce12,50 €

MOUTARDE A L'ANCIENNE

MAGRET DE CANARD GRIOTTINES² 16 €

Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE.... 10 €

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

ESCALOPE JURASSIENNE14,50 €

Blanc de poulet farci au jambon/Comté sauce Comté

FILET MIGNON AUX GRIOTTINES..... 13 €

Filet mignon de porc servi avec sa sauce Griottines

LE POT HAUT SAÔNOIS 15 €

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

SPAGHETTI CARBONARA 10 €

Spaghetti, sauce crème aux lardons, oeuf



Menu Enfant 7.50 €

Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau

Mini Steak

Ou Spaghetti Carbonara

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 GRIOTTINES² 8 €

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

SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISES² ..8 €

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

TARTELETTE AUX FRAMBOISES..... 6,50

La cueillette de ce dimanche matin !

MIRABELLES FRAICHES AU SIROP 6,50

pour les amateurs de fruits

MOËLLEUX AU CHOCOLAT..... 6,50

servi Tiède avec une boule glace vanille

COUPE FOUGEROLAISE²8 €

Glace cerise et Griottines

COUPE LUXOVIENNE²8 €

Glace framboise et Framboisines

COUPE DIJONNAISE²6,50 €

Glace ou sorbet au choix, cassis et Chantilly maison

COUPE DE MIRABELLE.....6,50 €

Glace vanille, Mirabelles fraîches et Chantilly maison

² contient de l'alcool

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 LANCIA A 16 €uros

La composition du jour :

Les entrées au choix

Salade Comtoise

Jambon sec Italien et Melon

Œufs fermier en cocotte

Les plats au choix:

Emincé de poulet au Comté

Andouillette à la moutarde

Pièce du boucher (suppl + 3 €)

Les suggestions dessert au choix :

Crumble aux pommes et cerises

Salade de fruits frais

Soupe de Mirabelles glacée Vanille

Coupe de Framboises en Melba

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



Jambon de Luxeuil

Escalope Jurassienne

Pot de cancoillotte

Coupe Fougerollaise²



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade Chèvre chaud

Mignon aux Griottines²

Assortiment de Fromages

Soufflé glacé aux Griottines²

DECOUVREZ LA CARTE
DES BOISSONS
ET VINS

flashez moi

