

# Le Rallye

Rest aurant  
Traiteur

Gourmand



## NOS ENTREES :

**SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €**

Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse LT+FS

**SALADE SUD OUEST..... 10 €**

Salade verte, magret fumé, foie gras FS

**JAMBON DE LUXEUIL ... 9 €**

noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois

Fabriqué par la Maison Daval SF

**12 ESCARGOTS ....10 €**

**6 ESCARGOTS ....6,50 €**

Cuisinés à l'ail et au beurre persillé LT

**SAUMON FUME MAISON ....7,50 €**

Fabrication maison servi avec toasts MT+OF

**CASSOLETTE D'ESCARGOTS ....9,50 €**

Escargots accompagnés d'une sauce crème et Macvin (Jura) LT

**FEUILLETE MORILLES .... 14 €**

Feuilleté à la crème et aux champignons LT+GL

**TERRINE DE FOIE GRAS .....12 €**

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

## NOS POISSONS :

**FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE<sup>2</sup> 17 €**

Sandre accompagné d'une sauce au vin jaune PS+FL+LT

*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 LT+GL

## NOS VIANDES :

**PIGEON RAMIER CHASSEUR .....11,50 €**

Un classique GL+LT

**SUPRÊME DE POULET AU VIN JAUNE 15 €**

Blanc de poulet accompagné d'une sauce au vin Jaune du Jura GL+LT

**MAGRET DE CANARD GRIOTTINES<sup>2</sup> 16 €**

Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux GL

**ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE.... 10 €**

andouillette sauce moutarde à l'ancienne GL+MT+LT

**FILET MIGNON AUX GRIOTTINES.... 13 €**

Filet mignon de porc servi avec sa sauce Griottines GL

**POULET AU MUNSTER.. 10 €**

Poulet sauce à base de Comté GL+LT

**LE POT HAUT SAONNOIS**

POUR 1 personne 15€ (très copieux!)

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse,

Cancoillotte chaude, salade LT+MT

## NOS FROMAGES :

**4 FROMAGES DE REGION LT.... 6 €**

## NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

**SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES<sup>2</sup> .... 8 €**

Spécialité à base de cerises à l'eau de vie GL+OF+LT

**SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES<sup>2</sup> ..8 €**

Spécialité à base de Framboises à l'eau de vie GL+OF+LT

**DELICE AUX 3 AUX CHOCOLATS..... 7,50**

Recette amateur de chocolat LT+OF+FS

**TARTELETTE DU MOMENT..... 6,50**

Tartelette minute GL+ LT

**COUPE FOUGEROLAISE<sup>2</sup> .....8 €**

Glace cerise et Griottines GL+LT+OF+SJ+FS

**COUPE LUXOVIENNE<sup>2</sup> .....8 €**

Glace framboise et Framboisines GL+LT+OF+SJ+FS

**COUPE DIJONNAISE<sup>2</sup> .....6,50 €**

Glace ou sorbet au choix, cassis et Chantilly maison

GL+LT+OF+SJ+FS

**COUPE MIRABELLA<sup>2</sup> .....6,50 €**

Glace vanille,, Mirabelles fraîches et Chantilly maison

GL+LT+OF+SJ+FS

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*

**2 contient de l'alcool**

*Notre chantilly est maison, elle n'est pas sucrée*

*et ne contient pas d'allergène autre que le lait LT*



**Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau**

**Mini Steak**

**Ou Tagliatelles carbonara**

**dessert ou glace au choix**

**Menu Enfant 7.50 €**



**MENU LANCIA A 16 €uros**

**La composition du jour :**

**Les entrées au choix**

Velouté de céleri LT+GL+CEL

Flamiche aux poireaux LT+GL

Salade Comtoise MT

**Les plats au choix:**

Blanquette de veau GL+LT

Andouillette à la Moutarde LT+GL

Cassolette du pêcheur au Safran LT+GL

**Les suggestions dessert au choix :**

Tartelette au citron vert GL+LT+OF

Duo de Mousses aux Chocolats GL+LT

Coupes Glacées : GL+LT+OF+SJ+FS

**MIRABELLA<sup>2</sup>**

**Entrée ou dessert seul 6,50 €**

**Plat seul 9,50**

allergènes contenus :		allergènes contenus :	
Gluten	GL	Fruits secs	FS
Crustacés	CT	Céleri	CEL
Ceufs	OF	Moutarde	MT
Arachides	AC	Sésame	SZ
Poissons	PS	Sulfites	SF
Soja	SJ	Lupin	LP
lait	LT	Mollusques	ML



PROTEGEONS LA PLANETE  
CONSULTEZ NOS MENUS  
SUR SMARTPHONE

flashez moi  
\*\*\*\*\*  
Fabrication maison  
\*\*\*\*\*



Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'expiration au vœu.



**MENU LOTUS A 22 €uros**  
**Menu Régional**

**Jambon de Luxeuil**

\*\*\*\*\*

**Escalope Jurassienne**

LT+GL

\*\*\*\*\*

**Pot de cancoillotte**

LT

\*\*\*\*\*

**Coupe Luxovienne<sup>2</sup>**

GL+LT+OF+SJ+FS



**MENU FERRARI A 25 €uros**

**Salade Sud Ouest**

\*\*\*\*\*

**Mignon aux Griottines<sup>2</sup>**

GL

\*\*\*\*\*

**4 Fromages de la Région**

LT

\*\*\*\*\*

**Soufflé glacé aux Griottines<sup>2</sup>**

OF+LT

**Pas de changement dans nos menus**

DECouvrez LA CARTE  
DES BOISSONS  
ET VINS



flashez moi