

Le Rallye

Rest aurant
Traiteur

Gourmand

Luxeuil
Les Bains

Soirs Weekends et Périodes

NOS ENTRÉES :

ENTREES MENU LANCIA 7.00 €

au choix dans les entrées du menu Lancia

SALADE FRANC COMTOISE..... 8,50 €

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

TERRINE DE COCHON 7,50 €

Fabrication maison servi avec crudités

JAMBON DE LUXEUIL ... 10 €

noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois
Fabriqué par la Maison Daval SF

FEUILLETE MORILLES 15 €

Feuilleté MAISON à la crème et aux Morilles et Paris frais LT+GL

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGÉON :

CASSOLETTE D'ESCARGOTS9,00 €

Escargots sauce crème Macvin l'ail et persil LT

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE10 €

la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

NOS POISSONS :

FILET DE SAUMON A L'OSEILLE 15 €

SAINT JACQUES FRAICHES SAFRAN 20 €

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE² 20 €

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 (+ 7,50 €)

NOS VIANDES :

PLATS MENU LANCIA 10.00 €

au choix dans les PLATS du menu Lancia *HORS SUPPLEMENT*

FAUX FILET POELLE: GL+LT

A LA MOUTARDE OU AU ROQUEFORT

180/200 G 15 € 300 G €

MIGNON AUX GRIOTTINES 17 €

Filet mignon accompagné d'une sauce aux cerises GL

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE.... 12 €

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

PIEDS DE COCHON FORESTIERE.... 13 €

En paquet avec pomme de terre et sauce forestière GL

ESCALOPE JURASSIENNE 16 €

Escalope fourrée au jambon et Comté Sauce crème et Comté

LE POT HAUT SAONNOIS

POUR 1 personne 15€ (très copieux!)

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse,

Cancoillotte chaude, salade LT+MT

NOS FROMAGES :

FROMAGES DE REGION LT.... 6,50 €

FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4,50 €

CRÈME FRAICHE OU COULIS FRUITS ROUGES

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

DESSERTS MENU LANCIA 7.00 €

au choix dans tous les DESSERTS du menu Lancia

SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES² .. 8 €

Spécialité maison à base de framboise à l'eau de vie +OF+LT

SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES² .. 8 €

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

TARTELETTE MULTIFRUITES 8,00 € GL+OF+LT

Tarte sablée, crème légère et fruits frais GL+OF+LT

FRAMBOISIER MINUTE 7,50 € GL+LT+OF

Génoise, crème légère et fruits frais GL+OF+LT

COUPES GLACEES :

DIJONNAISE²7,00 €

Glace ,, cassis alcoolisés et Chantilly maison LT

MIRABELLA²7,00 €

Glace vanille, Mirabelles à l'eau de vie, chantilly maison

COUPE FOUGEROLLAISE²8 €

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

COUPE LUXOVIENNE²8 €

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

ou les desserts du Menu Lancia

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

N'hésitez pas à nous demander si vous voulez votre dessert sans chantilly

COUPE DE GLACES A COMPOSER

Avec ou sans Chantilly maison

1 BOULE 2,50 €

2 BOULES 4,50 €

3 BOULES 7,00 €

choix des parfums :

Sorbets : citron, framboise, cassis, mandarine, passion

Glaces : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga

Nos glaces contiennent des allergènes : GL+LT+OF+SJ+FS

Menu Enfant 8.50 €

Diabolo ou sirop à l'eau

Pâtes carbonara

Ou véritable steak de boeuf

dessert ou glace au choix



MENU LANCIA A 17 Euros

La composition du jour :

Les entrées au choix

Œuf cocotte Jurassien GL+LT+OF

Terrine de cochon maison GL+LT

Les plats au chaud

Boudin noir aux 2 pommes LT

Choucroute maison LT+GL

Les suggestions dessert au choix :

Fromage frais au coulis ou à la crème LT

Tartelette au chocolat GL+OF+FS+LT

Délice Fruits de la passion LT+GL

ou les Coupes Glacées :

Mirabella² ou Dijonnaise²

Glace cassis/ fruits Alcoolisés maison chantilly

ou Glace 2 boules et chantilly

GL+LT+OF+SJ+FS

Entrée ou dessert seul 7,00 € Plat seul 10,00

allergènes contenus :

Gluten	GL
Crustacés	CT
Œufs	OF
Arachides	AC
Poissons	PS
Soja	SJ
lait	LT

allergènes contenus :

Fruits secs	FS
Céleri	CEL
Moutarde	MT
Sésame	SZ
Sulfites	SF
Lupin	LP
Mollusques	ML

PROTEGEONS LA PLANETE
CONSULTEZ NOS MENUS
SUR SMARTPHONE
flashez moi



Fabrication maison



MENU LOTUS A 24 Euros

Menu Régional

Cassolette d'escargots au vin jaune

GL+OF+LT

Poulet au Mont d'or

LT+GL

Pot de cancoillotte LT
ou Fromage frais crème ou coulis LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS



MENU FERRARI A 27 Euros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil

Filet mignon aux Griottines GL

Fromages de la Région LT
ou Fromage frais crème ou coulis LT

Soufflé glacé aux Griottines² LT

Pas de changement dans nos menus

DECOUVREZ LA CARTE
DES BOISSONS
ET VINS
flashez moi

