



MENU LANCIA A 17 €uros

La composition du jour :

Les entrées au choix

Duo de Terrine et
Pâté de Tête maison LT+OF
Terrine de saumon mayonnaise LT+OF

Les plats au chaud

Filet mignon aux Paris frais GL+LT
Andouillette de Campagne
à la moutarde à l' ancienne GL+LT

Les suggestions dessert au choix :

Fromage frais aux herbes, au coulis ou à la crème LT
Poire pochée au chocolat* LT +FS
Fraisier minute* LT+OF+GL

ou les Coupes Glacées :

Mirabella² ou Fraises Melba
Glace / 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
² contient de l'alcool

allergènes contenus :	
Gluten	GL
Crustacés	CT
Oeufs	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 €uros Menu Régional

Jambon de Luxeuil LT

Coquelet aux Griottines

LT+GL

Pot de cancoillote LT
ou Fromage frais crème ou coulis LT

Coupe Fougerollaise²
GL+LT+OF+SJ+FS



MENU FERRARI A 32 €uros Menu Régional

Cassolette d'escargots au vin jaune

Filet de veau aux morilles 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

DIMANCHE 2 AVRIL 23

NOS ENTRÉES :

ENTREE MENU LANCIA 7.00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia

SALADE FRANC COMTOISE..... 8,50 €
Salade verte, Jambon, Comté, sauce, noix LT+FS

TERRINE DE SAUMON ... 8,50 €
Fabrication maison pour les amateurs Fumé par nos soins Servi LT

TERRINE DU CHEF A L'ANCIENNE 7,50 €
Fabrication maison pour les amateurs LT+GL

PATE DE TETE A L'ANCIENNE 7,50 €
Fabrication maison pour les amateurs

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 aux MORILLES 15 €
Feuilleté MAISON à la crème et aux Morilles et Paris frais LT+GL

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON :
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE10 €
la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

NOS POISSONS :

NOIX DE ST JACQUES AU SAFRAN² 20 €
SAUMON AU BEURRE BLANC² 16 €

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 :

PLAT MENU LANCIA 10.00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia HORS SUPPLEMENT

FAUX FILET AU ROQUEFORT 15 € : GL+LT
FAUX FILET AUX MORILLES 22 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

EMINCE DE POULET AU COMTE 15 €
Blanc de poulet sauce crème et Comté GL+LT

ESCALOPE JURASSIENNE 17 €
Accompagnée d'une sauce crème et Comté GL+LT

MIGNON AU ROQUEFORT.... 14 €
Filet mignon sauce aux Fromage de Roquefort GL+LT

MIGNON AU GRIOTTINES.... 15 €
Filet mignon sauce aux Fromage de Roquefort GL+LT

LE POT HAUT SAONNOIS
POUR 1 personne 15€ (très copieux!)
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse,
Cancoillote chaude, salade LT



NOS FROMAGES :

FROMAGES DE REGION LT.... 6,50 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4,50 €
CREME 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 FRUITS ROUGES² .. 7 €
Spécialité maison à base de framboise à l'eau de vie GL+OF+LT

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

TARTE AU CHOCOLAT* 7,50 €
Tarte sablée, crème CHOCOLAT GL+OF+LT

MAXI FRAISIER MINUTE *8,50 €
Génoise, crème légère et fruits frais GL+OF+LT

COUPES GLACEES :

POIRE BELLE HELENE / MIRABELLA² 7,00 €
Glace vanille, Mirabelles à l'eau de vie, chantilly maison

COUPE FOUGEROLAISE²8 €
Glace et Griottines GL+LT+OF+SJ+FS

COUPE LUXOVIENNE²8 €
Glace et Framboises 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
Spaghetti carbonara

Ou Petit steak

Dessert ou glace au choix