

Le Rallye

Restaurateur
Traiteur

Gourmand



NOS ENTRÉES :

ENTREE MENU LANCIA 8.00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia

SALADE DE CHEVRE CHAUD..... 8,50 €
Salade verte, CHEVRE FRAIS, noix LT+FS

TERRINE DE SAINT JACQUES..... 7,50 €
Servi avec crudités GL+OF+LT+FS

DUO DES COCHONAILLES..... 7,50 €
Pâté de tête et Terrine du Chef FS

JAMBON DE LUXEUIL MELON ... 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 BOURGUIGNONNE... 11 €
la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

NOS POISSONS :

NOIX DE ST JACQUES PROVENCALES 20 €

Belle noix de Saint Jacques sauce aux tomates et courgettes GL+LT

FILET DE SAUMON A L'OSEILLE² 20 €

Filet de saumon sauce à l'oseille du jardin GL+LT

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

COEUR DE RUMSTEACK MOUTARDE 15 € GL+LT

Sauce crème et moutarde à l'ancienne GL+LT

COEUR DE RUMSTEACK AUX MORILLES 22 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

EMINCE DE POULET AU COMTE 15 €

Accompagnée d'une sauce crème et Comté GL+LT

COQUELET AUX MORILLES... 20 €

Demi coquelet sauce morilles et champignons GL+LT

MIGNON AUX GRIOTTINES.... 17 €

Filet mignon sauce aux CERISES PEUREUX DE FOUGEROLLES GL+LT,

MIGNON AUX MORILLES 18 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

LE POT HAUT SAONNOIS

POUR 1 personne 16€ (très copieux!)

Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse,

Cancoillotte chaude, salade LT

Weekends et Fêtes

NOS FROMAGES :

FROMAGES DE REGION LT.... 6,50 €
Morbier, Comté, Munster et cancoillotte
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4,50 €
Crème fraîche ou Herbes ou Coulis maison



NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

DESSERTS MENU LANCIA 7.00 €

au choix dans tous les DESSERTS du menu Lancia

SOUFFLE GLACE FRAMBOISINES² 8 €

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

SOUFFLE GLACE GRIOTTINES² .. 8 €

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

DELICE CHOCOLAT AUX FRAMBOISES * 8,50 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

TARTELETTE AUX FRAMBOISES * 8,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT



C'est l'été,

COUPES GLACEES :

FRAMBOISES MELBA* 7,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

COUPE FOUGEROLAISE²9 €

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

COUPE LUXOVIENNE²9 €

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

Griottines et Framboisines sont des Produits

des Grandes Distillerie Peureux à Fougerolles

Nos œufs proviennent de la ferme Figard à La Villeneuve

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

Linguini carbonara

Ou Petit steak

Dessert ou glace au choix



MENU LANCIA A 17 €uros

La composition du jour :



Les entrées au choix

Rosace de melon aux cassis*²

Terrine du Chef *



Les plats au chaud

Blanquette de veau GL+LT

Andouillette à la moutarde LT+GL



Les suggestions dessert au choix :

Fromage frais au coulis ou à la crème LT

Gratin de mirabelles *LT

Crumble aux pommes* LT+OF+GL

Soufflé glacé au Melon ou Mirabelles

LT+GL+OF

ou les Coupes Glacées :

Bourguignonne²

Glace / fruits 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
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 25 €uros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil et melon LT

Filet Mignon aux Griottines

LT+GL

Pot de cancoillotte LT
ou Fromage frais crème ou coulis LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS



MENU FERRARI A 32 €uros

La douzaine d'escargots à la Bourguignonne

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON

Coquelet 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

