

# Midis Semaine



**Les plats de notre carte sont préparés à la minute. ils nécessiteront un temps de préparation plus long que le menu.**

## Le coin des entrées\* :

Entrées du jour (choisi dans le menu)		4,50
Feuilleté aux Morilles	LT+FS	15,00
Jambon de Luxeuil et Melon		10,00
Salade Comtoise	LT+MT	8,50
Salade de magret fumé au Morbier	LT	9,50

## Le coin Marée\*

Filet de saumon à l'oseille du jardin	LT+GL	16,00
Filet de sandre au Vin Jaune	LT+GL	20,00

*Découverte* : verre de vin Jaune AOP Côtes du Jura Fruitière d'Arbois (+ 7,50 €)

Cassiolette de Saint Jacques au Safran	LT+GL	20,00
--	-------	-------

## Le coin du boucher\* :

Plat du jour (voir propositions du menu)		9,00
Filet Mignon sauce Morilles	LT+GL	20,00
Cœur de rumsteak aux morilles	LT+GL	20,00
Emincé de poulet au Comté	LT+GL	15,00
Omelette P. de terre lardons Salade	LT+MT+OF	10,00

## Le cellier à fromages : LT

Assortiment de 3 fromages et salade	4,50
Fromage blanc crème	4,50
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4,50

## Le coin des gourmandises\*

Dessert du jour (voir bas du menu)		4,50
Nougat glacé maison coulis	LT+OF+FS	7,50
Soufflé glacé aux Griottines	LT+OF+FS	8,00
Soufflé glacé aux Framboisines	LT+OF+FS	8,00
Coupe Fougereolaise	GL+LT+OF+SJ+FS	7,50
au choix : Framboisines ou Griottines <sup>2</sup>		
Coupe Tutti frutti	GL+LT+OF+SJ+FS	7,50

<u>Coupe de Glaces</u> :	1 boule	2,50
	2 boules	4,50
	3 boules	7,00

*Choix des parfums en bas de menu*

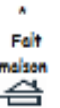
## LE POT HAUT SAONNOIS 16 €

Pomme de terre, CANCOILLOTTE CHAUDE, Luxeuil, saucisse, salade LT+MT

# Menu F1 à 14 €

**Entrée + plat du jour + dessert OU Plat du jour + fromages + dessert**

**+2 € avec 50 cl eau plate ou gaz ou 25cl limonade + café offert**  
**+3 € avec JDF ou Bière/vin 25 cl ou boîte 33 cl + café offert**



**Gardez le sourire  
Prévenez nous de vos  
impératifs  
horaires**



## Menu Enfant 8.50 €

Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau  
Pâtes Carbonara  
Ou Poulet au Comté  
dessert ou glace au choix

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

Nous vous invitons à nous consulter sur vos allergies  
Dans certains cas nous pouvons vous proposer un substitut

<p><b>Les entrées au choix :</b> Carpaccio de courgettes / tomates du jardin ou Tartare de Tomate ou Melon nature ou au cassis*<sup>2</sup></p> <p><b>Les plats au choix*</b> Filet de colin à l'oseille du jardin / Perle de chine GL+LT ou Andouillette sce Moutarde (suppl +2 €) LT+MT+GL ou Rumsteak sce moutarde(suppl +3 €)LT+MT+GL <b>Pomme Grenailles LT ou Légumes LT</b></p> <p><b>Les suggestions dessert au choix</b> Sélection de Fromages LT Fromage blanc à la crème ou coulis* LT Ou Crumble aux pommes du Verger* LT+GL+OF Tarte Tatin aux pommes du verger* GL+OF+LT Salade de fruits LT Ou Compote maison*</p> <p><b>Ou Les desserts glacées* :</b> GL+LT+OF+SJ+FS Soufflé glacé au Melon ou aux Mirabelles* LT+OF Framboises Melba* ou Alcoolisée : Bourguignonne*<sup>2</sup></p> <p><b>Ou Glace 2 boules au choix :</b> <b>Nos parfums de glace :</b> (framboise, cassis, citron, abricot, mandarine, passion) (vanille, caramel, chocolat, fraise, rhum raisin, café, pistache)</p> <p>GL+LT+OF+SJ+FS <sup>2</sup> contient de l'alcool</p>
<h2>Bon Appétit</h2>