



NOS FROMAGES :

FROMAGES DE REGION LT.... 7 €
Morbier, Comté, Munster et cancoillotte
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4,50 €
Crème fraîche Crème ou Coulis maison

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)
DESSERTS MENU LANCIA 8,00 €
au choix dans tous les DESSERTS du menu Lancia
NOUGAT GLACE DU CHEF ... 8 €
Spécialité maison - servie avec un coulis de framboise FS+OF+LT
SOUFFLE GLACE FRAMBOISINES ² ... 9 €
Spécialité maison à base de framboise à l'eau de vie OF+LT
SOUFFLE GLACE GRIOTTINES ² .. 9 €
Spécialité maison à base de cerises à l'eau de vie GL+OF+LT
SOUFFLE GLACE FRUIT ² .. 8 €
Spécialité maison à base de Mirabelles ou Framboise GL+OF+LT

GATEAU DE SEMOULE* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

DOME DULCEY CHOCOLAT VALRHONA* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

COUPES GLACEES :



DAME BLANCHE * 8,00 €
Glace vanille, chocolat chaud GL+OF+LT*

COUPE MIRABELLA ² 8 €
Glace et Garniture de fruits macérés à l'alcool GL+LT+OF+SJ+FS

COUPE FOUGEROLLAISE ² 9 €
Glace et Griottines GL+LT+OF+SJ+FS

COUPE LUXOVIENNE ² 9 €
Glace et Framboisines 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
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 9 €

Diabolo ou sirop à l'eau
Linguini carbonara
Ou Petit steak
Dessert ou glace au choix



MENU LANCIA A 18 €uros

Les entrées au choix

Jambon cru de Pays

Velouté de Courgettes LT+GL

Les plats du moment au chaud

Emincé de poulet au Mont d'or GL+LT

Tête de veau vinaigrette LT+GL

Les suggestions «dessert au choix :

Fromage frais de campagne
aux herbes/au coulis/à la crème LT

Tartelette aux Mirabelles LT+GL+OF

Mousse au chocolat LT

Nougat glacé glacé LT+GL+OF

ou les Coupes Glacées :

Dame blanche ou Mirabella ²

Glace / raisin macéré à l'alcool chantilly
ou Glace 2 boules et chantilly
GL+LT+OF+SJ+FS

Entrée ou dessert seul 8,00 € Plat seul 12,00



CONSULTEZ NOS MENUS
SUR SMARTPHONE
flashez moi



Fabrication maison

Le jambon de Luxeuil remonte aux pratiques des Séquanais, peuple gaulois installé dans l'actuelle Franche-Comté. Produit gastronomique, il répond à une recette et des caractéristiques rigoureuses : - Il est élaboré exclusivement à partir de porcs labellisés Porcs de Haute-Saône ou Porcs de Franche-Comté- Il est frotté à la main, au sel sec à l'ancienne, parfumé au vin rouge (d'Arbois IGP ou IGP de Haute-Saône), de baies de genièvre, d'épices et d'aromates. - Sa durée d'affinage minimale est de 9 mois,

² contient de l'alcool

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



MENU LOTUS A 25 €uros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil

Escalope Jurassienne GL+LT

Pot de cancoillotte 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

Magret 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



NOS ENTRÉES :

ENTREE MENU LANCIA 8,00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia

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

BRIE ROTI AUX FIGUES 9,50 €
Entrée Automnale et de saison

JAMBON DE LUXEUIL ... 11 €
*noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois
Fabriqué par la Maison Daval SF*

FEUILLETE AUX MORILLES 16 €
Feuilleté MAISON à la crème et aux Morilles et Paris frais LT+GL

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON :

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE... 12 €
la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

NOS POISSONS :

NOIX DE ST JACQUES SAFRAN 22 €

Cinq Belles noix de Saint Jacques sauce safran et citron GL+LT

FILET DE SAUMON A L'OSEILLE² 18 €
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 12,00 €

au choix dans les PLATS du menu Lancia HORS SUPPLEMENT

COEUR DE RUMSTEACK MOUTARDE 16 €GL+LT
Sauce crème et moutarde à l'ancienne GL+LT

COEUR DE RUMSTEACK AUX MORILLES 22 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE... 13 €
Sauce moutarde à l'ancienne GL+LT

EMINCE DE POULET AU MONT D'OR... 15 €
Blanc de poulet accompagné d'une sauce Mont d'or GL+LT

MIGNON AUX GRIOTTINES.... 17 €
Filet mignon sauce aux CERISES PEUREUX DE FOUGEROLLES GL+LT,

MIGNON AUX MORILLES 20 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

MAGRET DE CANARD Griottines... 20 €
servi avec une sauce aux Griottines de Fougerolles GL+LT

POT HAUT SAONNOIS

POUR 1 personne 16 € (très copieux!)

**Pomme de terre, Saucisse Fumée,
Jambon de Luxeuil, Cancoillotte, salade** LT