



Les plats de la carte sont préparés à la minute
Ils nécessiteront un temps de préparation plus long que le menu du jour

**DEJEUNERS
SEMAINE**



LE POT HAUT SAONNOIS

16 € POUR UNE PERSONNE

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

Le coin des entrées* :

Entrées du jour (choisi dans le menu)

Feuilleté aux Morilles	LT+FS	4,50	16,00
Jambon de Luxeuil			11.00
Salade Comtoise	LT+MT	8,50	

Le coin Marée*

Filet de sandre au Vin Jaune LT+GL 20,00

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

Le coin du boucher* :

Plat du jour (voir propositions du menu)		9,00	
Cœur de rumsteak à la moutarde	LT+GL	15,00	
Magret aux Griottines	GL	18,00	
Andouillette sauce moutarde	LT+GL	13,00	
Cœur de rumsteak aux morilles	LT+GL	22,00	
Boudin noir aux deux pommes	LT+GL	12,00	
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 ou aux herbes	4,50
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4,50

Le coin des gourmandises*

Dessert du jour (voir bas du menu)	4,50
Crumble aux pommes	LT+OF+GL 6,00
Nougat glacé maison coulis	LT+OF+FS 8,00
Soufflé glacé mirabelle ou Framboise	LT+OF+FS 8,00
Soufflé glacé aux Griottines	LT+OF+FS 8,50
Soufflé glacé aux Framboisines	LT+OF+FS 8,50
Coupe Fougerollaise	GL+LT+OF+SJ+FS 7,50
au choix : Framboisines ou Griottines ²	

Coupe de Glaces :

1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	7,00

GL+LT+OF+SJ+FS

Choix des parfums en bas de menu



QR CODE CARTE DES BOISSONS



Menu F1 à 15 €

Entrée + plat du jour + dessert

OU Plat du jour + fromages + dessert



Menu et carte sur votre smartphone



à partir de 11 h

+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 9 €

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
Oeufs	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

Les entrées au choix :

Poireaux vinaigrette MT
Ou Velouté de courgettes* LT
Ou Rillettes du Mans

Les plats au choix*

Filet mignon aux champignons GL+LT Frites

Ou Andouillette sce moutarde (suppl +2 €) LT+MT+GL
Ou Rumsteack sce Moutarde (suppl +5 €) LT+MT+GL
Frites ou Ratatouille maison

Les suggestions dessert au choix

Sélection de Fromages LT
Ou Fromage blanc Herbes/ crème /coulis* LT
Ou Dome caramel chocolat* GL+LT+OF
ou Mousse au chocolat * GL+LT+OF+FS
Ou Flan pâtissier rhum et raisin sec* LT +OF+GL

Ou Les desserts glacées* : GL+LT+OF+SJ+FS

Coupe de Dame blanche * FS
Ou Alcoolisée : Mirabella*²
Ou Soufflé glacé Mirabelle LT+OF
Ou Glace 2 boules au choix :

Nos parfums de glace :

(framboise, cassis, citron, abricot, mandarine, passion)
(vanille, caramel, chocolat, fraise, rhum raisin, café, pistache)