



NOS FROMAGES :

LES 4 FROMAGES DU COIN LT.... 7 €
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 FRAMBOISINES² ... 9 €
Spécialité maison à base de framboise à l'eau de vie OF+LT
 SOUFFLE GLACE GRIOTTINES² .. 9 €
Spécialité maison à base de cerises à l'eau de vie GL+OF+LT
 SOUFFLE GLACE FRUIT² .. 8 €
Spécialité maison à base de Mirabelles ou Framboise GL+OF+LT

DOMESTIC PATISSIER AU CHOCOLAT* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

PRINTANIERE FRUITS FRAIS* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT



COUPES GLACEES :

TUTTI FRUTTI * 8,00 €
Glace vanille, FRUITS FRAIS GL+OF+LT*

COUPE FOUGEROLAISE² 9 €
Glace et Griottines GL+LT+OF+SJ+FS

COUPE LUXOVIENNE² 9 €
Glace et Framboises 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 Griottines et Framboises sont des Produits des Grandes Distilleries Peureux à Fougerolles
Nos œufs fermiers 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 Euros

Les entrées au choix

Terrine de sanglier maison MT

Velouté de potiron LT+GL

Les plats du moment au chaud

Emincé Poulet au Mont D'or GL+LT

Andouillette à la moutarde LT+GL+MT

Les suggestions «dessert au choix :

Fromage frais de campagne
au coulis/à la crème LT

Mousse au chocolat LT+GL+OF+FS

Mousse aux Framboises LT+GL+OF

Nougat glacé glacé LT+GL+OF
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 Séquanes, 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 Euros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil

Coq au vin jaune GL+LT

Pot de cancoillotte LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS



MENU FERRARI A 32 Euros

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

Weekends et Fêtes



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

OEUF COCOTTE A LA LUXOVIENNE 8,50 €
œufs fermier cuit en cocotte avec sauce au vin rouge

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

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ... 15 €
sauce morilles et vin jaune



NOS POISSONS :

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

ENTRECOTE AUX MORILLES 22 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

BLANC DE POULET AU MORBIER... 15 €
Blanc de poulet gratiné accompagné d'une sauce Morbier 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

TORTILLAS PAYSANNE ... 13 €
Galette d'œufs fermier, pomme de terre, lardons, salade verte GL+LT



POT HAUT SAONOIS 16 €
(très copieux!)

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