



NOS ENTREES :

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 JURASSIENNE.. 8,50 €
Oeufs fermier accompagnée d'une sauce au vin rouge maison

TERRINE DE SAINT JACQUES . 8,50 €
Terrine maison et mayonnaise maison

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 :

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 €)

FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC² 18 €

Filet de saumon accompagné d'une sauce onctueuse au beurre LT

NOIX DE SAINT JACQUES AU SAFRAN 22 €

Cinq belles noix accompagnées d'une sauce crème au safran PS+FL+LT



NOS VIANDES :

PLAT MENU LANCIA 12,00 €

au choix dans les PLATS du menu Lancia **HORS SUPPLEMENT**

FAUX FILET AUX MORILLES 22 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

FAUX FILET SAUCE MOUTARDE.. 16 €

Accompagnée d'une sauce moutarde en grain GL+LT

POULET AU MUNSTER.... 15 €

Emincé de blanc de poulet GL+LT,

MAGRET DE CANARD GRILLOTINES 20 €

servi avec une sauce aux Griottines de Fougerolles GL+LT

SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES ... 22 €

Filet de veau sauce morilles GL+LT

FILET MIGNON AUX GRIOTTINES ... 20 €

Sauce aux Griottines de Fougerolles GL



POT HAUT SAONOIS 16 €

(très copieux!)

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

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 OF+LT

SOUFFLE GLACE AU FRUIT² .. 8 €

Spécialité maison à base de Framboises GL+OF+LT

MOUSSE FRUIT DE LA PASSION* 8,00 €

Dessert idéal fin de repas à la fois léger et délicat ! GL+OF+LT

DELICE 3 CHOCOLATS* 8,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

Pensez aux suggestions du menu Lancia



COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS

MYRTILLES* OU DIJONNAISE² * 8,00 €

COUPE FOUGEROLAISE² 9 €

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

COUPE LUXOVIENNE² 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 Griottines et Framboisines sont des Produits des Grandes Distillerie 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 Poulet au Comté

Dessert ou glace au choix



MENU LANCIA A 18 €uros

Les entrées au choix

Velouté de Pois au fumé du Haut Doubs
ou Salade de gras double maison MT
ou Quiche maison GL+LT+OF

Les plats du moment au chaud

Blanquette de veau LT+GL

ou Andouillette à la moutarde LT+MT+GL

Les suggestions «dessert au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Salade de fruits frais LT+GL+OF

ou Tarte à la rhubarde LT+OF+GL

ou Coupe Tutti frutti

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 €uros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil

Filet mignon aux Griottines GL+LT

Pot de concoillotte LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS



MENU FERRARI A 32 €uros

Feuillantine d'escagots Forestières

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON

Suprême Pintade 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

Weekends et Fêtes