



Les Plats de la carte sont préparés à la minute
Ils demanderont donc 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 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
 - 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 Fougeroillaise *GL+LT+OF+SJ+FS* 7,50
- au choix : Framboisines ou Griottines²

- Coupe de Glaces :**
- 1 boule 2,50
 - GL+LT+OF+SJ+FS* 2 boules 4,50
 - 3 boules 7,00

Choix des parfums en bas de menu

- Entrées du jour (choisi dans le menu) 4,50
- Feuilleté aux Morilles *LT+FS* 16,00
- Jambon de Luxeuil 11,00
- Cassolette d'escargots au vin jaune *LT+GL* 8,50
- Salade Comtoise *LT+MT* 8,50
- 6 Escargots à la Bourguignonne 8,00

Le coin Marée*

- Filet de sandre au Vin Jaune *LT+GL* 20,00
- Filet de saumon au beurre blanc *LT+GL* 18,00

Le coin du boucher* :

- Plat du jour (voir propositions du menu) 10,00
- Faux filet à la moutarde *LT+GL* 15,00
- Poulet au Munster *LT+GL* 15,00
- Magret aux Griottines *GL* 18,00
- Faux Filet sauce morilles *LT+GL* 22,00
- Omelette P. de terre lardons Salade *LT+MT+OF* 10,00



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

- +2,00€** avec 50 cl eau plate ou gaz ou 25cl limonade+café offert
- +3,50€** 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

<p>Les entrées au choix : Salade de Hareng* FS Ou Velouté pois cassés*LT Ou Charcuterie Ou Radis au beurre LT</p> <p>Les plats au choix*</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz <i>GL+LT</i></p> <p>Ou Andouillette sce moutarde(suppl+2 €) <i>LT+MT+GL</i></p> <p>Ou Faux Filet sauce Moutarde(suppl+5 €) <i>LT+MT+GL</i></p> <p>Linguini ou Légumes <i>LT+GL</i></p> <p>Les suggestions dessert au choix</p> <p>Sélection de Fromages LT</p> <p>Ou Fromage blanc crème /coulis/herbes* <i>LT ou</i></p> <p>Ou Tarte aux abricots* <i>LT+GL+OF</i></p> <p>Ou Délice croustillant au chocolat* <i>LT+GL+OF</i></p> <p>Ou Clafoutis aux cerises noires* <i>LT+GL+OF</i></p> <p>Ou Tarte tatin aux pommes* <i>LT+GL+OF</i></p> <p>Ou Les desserts glacées* : <i>GL+LT+OF+SJ+FS</i></p> <p>Coupe Glacée : Vosgienne*</p> <p>Ou Coupe Glacée Alcoolisée : Dijonnaise*²</p> <p>Ou Glace 2 boules au choix :</p> <p>Nos parfums de glace :</p> <p>(framboise, cassis, citron, abricot, passion)</p> <p>(vanille, caramel, chocolat, fraise , rhum raisin, café, pistache)</p> <p><i>GL+LT+OF+SJ+FS</i> ² contient de l'alcool</p>
<p>Bon Appétit</p>