

Les Plats de la carte sont préparés à la minute
Ils demanderont donc un Temps de préparation plus long que le menu du jour

**DEJUNERS
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 €

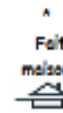
Entrée + plat du jour + dessert

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 :	
Gluten	GL
Crustacés	CT
Oeufs	OF
Arachides	AC
Poissons	PS
Soja	SJ
lait	LT

allergènes contenus :	
Fruits secs	FS
Céleri	CEL
Moutarde	MT
Sésame	SZ
Sulfites	SF
Lupin	LP
Mollusques	ML

Nous vous invitons à nous consulter sur vos allergies
 Dans certains cas nous pouvons vous proposer un substitut

Les entrées au choix :

- Velouté Dubarry * *LT*
- Ou Jambon cru de Pays ou
- Ou Sardine à l'huile

Les plats au choix*

- Cuisse de poulet sauce provençale *GL*
- Ou Andouillette sce moutarde**(suppl+2 €) *LT+MT+GL*
- Ou Faux Filet sauce Moutarde**(suppl+5 €) *LT+MT+GL*
- Frites au beurre ou Légumes** *LT+GL*

Les suggestions dessert au choix

- Sélection de Fromages *LT*
- Ou Fromage blanc crème /coulis* *LT ou*
- Ou Mousse au chocolat au lait* *LT+GL*
- Ou Délice croustillant au chocolat* *LT+GL+OF*
- Trois chocolats* Ou Clafoutis cerises* *LT+GL+OF*
- Ou Fraisier maison* *LT+GL+OF*

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

- Coupe Glacée : Framboises ou Vosgienne*
- Ou Coupe Glacée Alcoolisée : Dijonnaise*²
- Ou Glace 2 boules au choix :

Nos parfums de glace :

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

GL+LT+OF+SJ+FS ² contient de l'alcool

Bon Appétit