



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 JURASSIEN.. 8,50 €
Oeufs fermier accompagnée d'une sauce au vin rouge 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 €)

SAINT PIERRE BEURRE BLANC² 22 €
Filet de St Pierre accompagné d'une sauce LT+GL



NOS VIANDES :

PLAT MENU LANCIA 12,00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia HORS SUPPLEMENT

COEUR DE RUMSTEAK AUX MORILLES 22 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

FILET MIGNON FORESTIERE ... 18 €
Viande fondante servi avec une sauce champignons GL+LT

COEUR DE RUMSTEAK MOUTARDE.... 15 €
Pièce de bœuf sauce moutarde GL+LT

MAGRET DE CANARD GRIOTTINES 20 €
servi avec une sauce aux Griottines de Fougerolles GL+LT

FILET DE VEAU AUX MORILLES ... 25 €
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, Cancoillotte, 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

TARTELETTE FRUITS ROUGES* 8,00 €
Avis aux amateurs ! GL+OF+LT
Pensez aux suggestions du menu Lancia



COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS
FRAISES OU FRAMBOISES MELBA * 8,00 €
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 Euros

Les suggestions d'entrées au choix :

Terrine du Chef² LT+OF

ou Les escargots Bourguignonne x6 LT+OF

Les plats du moment au choix :

Cuisse de Pintade GL+LT

ou Andouillette sauce moutarde LT+GL+MT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Tartelette au chocolat* LT+GL+OF+FS

ou Feuillantine fruits frais* LT+OF+GL

ou Coupe de fraises Melba

ou Glace 2 boules et chantilly

GL+LT+OF+SJ+FS

Entrée ou dessert seul 8,00 € Plat seul 12,00

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

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

Magret aux Griottines GL+LT

Pot de cancoillotte LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS

Pas de changement dans nos menus



MENU FERRARI A 32 Euros

12 escargots à la Bourguignonne
ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON

Filet de veau aux morilles GL

Fromages de la Région LT
ou Fromage frais crème ou coulis LT

Soufflé glacé aux Griottines² LT



CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE

DECouvrez LA CARTE
DES BOISSONS

ET VINS



flashez moi



Fabrication maison

² contient de l'alcool

Weekends et Paris