

**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**

Entrées du jour (choisi dans le menu)		4,50
Feuilleté aux Morilles	LT+FS	16,00
Jambon de Luxeuil		11.00
Cassiolette d'escargots au vin jaune	LT+GL	8,50
Salade Comtoise	OF+MT	8,50
6 Escargots à la Bourguignonne	LT	8,00

**Le coin Marée\***

Filet de sandre au Vin Jaune	LT+ GL	20,00
------------------------------	--------	-------

**Le coin du boucher\* :**

Plat du jour (voir propositions du menu)		10,00
Coeur de Rumsteack à la moutarde	LT+GL	15,00
Filet de veau aux Morilles	LT+GL	22,00
Cœur de Rumsteak sauce morilles	LT+GL	22,00
Omelette P. de terre lardons Salade	LT+MT+OF	10,00



QR CODE CARTE DES BOISSONS



**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 Griottines <sup>2</sup>	

**Coupe de Glaces :**

1 boule	2,50
2 boules	4,50
< 3 boules	7,00

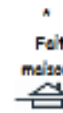
*Choix des parfums en bas de menu*



**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

Duo de tomate estival ou Salade Mixte maison * <i>LT</i> Fromage frais* <i>LT</i> ou Feuilleté paysan* <b>Les plats au choix*</b>
<b>Colin sauce beurre blanc / riz</b>
<b>Ou Andouillette sce moutarde(suppl+2 €)</b> <i>LT+MT+GL</i> <b>Ou Rumsteak sauce au choix(suppl+5 €)</b> <i>LT+MT+GL</i> <i>Barbecue, Roquefort, Tartare, moutarde</i> <b>Pâtes ou Légumes</b> <i>LT</i>
<b>Les suggestions dessert au choix</b> Duo de fromages et salade Ou Fromage blanc crème/ Herbes* /coulis* <i>LT ou</i> Ou Panna cotta aux framboises * <i>LT+GL+OF</i> Salade de fruits* ou Clafoutis maison* <i>LT+GL+OF</i> Ou Moelleux au chocolat * <i>LT+FS+ GL</i> <b>Ou Les desserts glacés* :</b> <i>GL+LT+OF+SJ+FS</i> Coupe glacée Forêt noire * Ou Coupe Glacée Vosgienne aux Myrtilles* Ou Coupe Glacée Alcoolisée : Dijonnaise* <sup>2</sup> Ou Glace 2 boules au choix : <b>Nos parfums de glace :</b> (framboise, cassis, citron, abricot, passion) (vanille, caramel, chocolat, fraise , rhum raisin, café, pistache)