



NOS ENTRÉES :

ENTREE MENU LANCIA 8,00 €
au choix dans les PLATS du menu Lancia

SALADE FRANC COMTOISE..... 8,50 €

Salade verte, Jambon, Comté, noix, saucisse LT+FS

DUO CHARCUTIER ... 8,00€

Pâté de fête maison et Terrine de porc Comtois maison

SALADE SUD OUEST.. 12 €

accompagnée de magret fumé et foie gras

JAMBON DE LUXEUIL ER MELON ... 11 €

noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois

Fabriqués par la Maison Daval SF

FEUILLETE AUX MORILLES 16 €

Feuilleté MAISON à la crème et aux Morilles et Paris frais LT+GL

JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 12 €

La sélection du Chef production Jurassienne

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 €)

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

COEUR DE RUMSTEAK SAUCE 18 €

Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE 13 €

La même depuis 20 ans ! Accompagnée d'une sauce graine de 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

FILET MIGNON AU ROQUEFORT ... 18 €

Sauce Crème au Roquefort GL

POT HAUT SAONOIS 16 €

(très copieux!)

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



Menu Enfant 9 €

Diabolo ou sirop à l'eau

Linguini carbonara

Ou Poulet au Comté

Dessert ou glace au choix

NOS FROMAGES :

LES 4 FROMAGES DU COIN LT.... 7 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4,50 €
Crème fraîche Crème, myrtilles 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 FRAIS* 8,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

Pensez aux suggestions du menu Lancia

COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS

M&MS ou COUPE FORET NOIRE * 8,00 €

MYRTILLES* OU DIJONNAISE² * 8,00 €

COUPE FOUGEROLAISE² 9 €

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

COUPE LUXOVIENNE² 9 €

Glace et Framboises 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 Crème Chantilly*

*Les Griottines et Framboises 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



Samedi et dimanche 6 et 7 juillet

MENU LANCIA A 20 €uros

Les suggestions d'entrées au choix :

Rosace de melon aux cassis*² LT+OF
ou Pâté de tête maison *

Les plats du moment au choix :

Coq au vin blanc LT

ou Filet mignon au Roquefort LT+GL

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Panna cotta coulis Rhubarbe* LT

ou Délice aux Trois chocolats* LT+OF+GL

ou Glace 2 boules et chantilly

ou Coupe Vosgienne* LT+OF

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 €uros
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 €uros

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 Framboises² LT

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECOUVREZ LA CARTE
DES BOISSONS
ET VINS



flashez moi



Fabrication maison ² contient de l'alcool