



## 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

**SALADE FRAICHEUR ... 10,00€**

Salade verte, avocat, tomate melon Magret fumé

**MELON AUX GRIOTTINES.. 12 €**

accompagnée des célèbres Griottines

**JAMBON DE LUXEUIL ET MELON ... 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

**VERITABLES RILLETTES DU MANS 9 €**

La sélection du Chef production artisanale



## NOS POISSONS :

**FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE<sup>2</sup> 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 MORILLES 22 €**

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

**COEUR DE RUMSTEAK SAUCE 18 €**

Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

**BURGER LUXOVIEN .... 15 €**

Pain aux céréales, steak façon bouchère, sauce Munster et Luxeuil GL+LT

**CASSOLETTE DE POULET AU COMTE 15 €**

Blanc de poulet émincé accompagné d'une sauce crème 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, Concoillotte, salade LT



## 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 FRAMBOISINES<sup>2</sup> ... 9 €**

Spécialité maison à base de framboise à l'eau de vie OF+LT

**SOUFFLE GLACE GRIOTTINES<sup>2</sup> .. 9 €**

Spécialité maison à base de cerises à l'eau de vie OF+LT

**SOUFFLE GLACE AU FRUIT<sup>2</sup> .. 8 €**

Spécialité maison à base de Framboises GL+OF+LT

**CAFE GOURMANDISES\* 8,00 €**

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

*Pensez aux suggestions du menu Lancia*

**COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS**

**COUPE M&MS \* .... 8,00 €**

**COUPE MYRTILLES\* \* .... 8,00 €**

**COUPE DIJONNAISE<sup>2</sup> \* .... 8,00 €**

**COUPE FOUGEROLAISE<sup>2</sup> ..... 9 €**

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

**COUPE LUXOVIENNE<sup>2</sup> ..... 9 €**

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

**<sup>2</sup> 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 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**



**Dimanche 11 aout 2024**



## MENU LANCIA A 20 €uros

*Les suggestions d'entrées au choix :*

Rosace de melon aux cassis\*<sup>2</sup> LT+OF  
ou Terrine du Chef crudités \* OF

*Les plats du moment au choix :*

Blanquette de veau  
ou Andouillette à la moutarde LT+GT

*Les suggestions de desserts au choix :*

Fromage blanc crème ou coulis LT  
ou Clafoutis cerises LT+OF+GL  
ou Mousse aux cassis\* LT  
ou Flan noix de coco \* LT+OF  
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. Il est légèrement fumé Sa durée d'affinage minimale est de 9 mois

allergènes contenus :	
Gluten	GL
Crustacés	CT
Œufs	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



## MENU LOTUS A 25 €uros

**Menu Régional**

**Jambon de Luxeuil**

\*\*\*\*\*

**Magret aux Griottines GL+LT**

\*\*\*\*\*

**Pot de cancoillotte LT**

\*\*\*\*\*

**Coupe Fougerollaise<sup>2</sup>**

GL+LT+OF+SJ+FS

**Pas de changement dans nos menus**



## MENU FERRARI A 32 €uros

**Rosace de Melon aux Griottines**

accompagné des célèbres cerises de Fougerolles Maison Peureux

\*\*\*\*\*

**Filet de veau aux morilles GL**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Soufflé glacé aux Framboisines<sup>2</sup> LT**

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECOUVREZ LA CARTE  
DES BOISSONS  
ET VINS



flashez moi

*Weekends et Fêtes*



**Fabrication maison <sup>2</sup> contient de l'alcool**