



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

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON :

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 12 €

Escargots cuisinés au vin jaune accompagnés d'une sauce champignons

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE 12 €

la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

REGAL DE CHARCUTERIE .. 10 €

Pour Amateurs de Cochonnailles (Terrine, Rillettes, pâté de tête...)

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

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 MORILLES 25 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

COEUR DE RUMSTEAK SAUCE 16 €

Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

ANDOUILLETTE CAMPAGNARDE 13 €

Servie avec une sauce moutarde à l'ancienne GL+LT

CASSOLETTE DE POULET MONT D'OR 18 €

Blanc de poulet émincé accompagné d'une sauce Mont d'or GL+LT

FILET MIGNON AUX MORILLES ... 20 €

Filet mignon sauce morilles GL+LT

MAGRET AUX GRIOTTINES ... 22 €

Sauce aux Griottines de Fougerolles GL

FILET MIGNON AU ROQUEFORT ... 18 €

Sauce Crème au Roquefort GL



MONT D'OR A PARTAGER OU PAS

16 € pour 2 personnes (2x16 €) ou 26 € pour 1 personne

Pomme de terre, Saucisse Fumée, boîte de Vacherin 500 g, salade LT

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

TARTELETTE AU MARRON* 8,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

DUO AUTOUR DE LA QUETSCHES* 8,00 €

Clafoutis et tarte au Quetsches GL+OF+LT

Pensez aux suggestions du menu Lancia



COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS

COUPE M&MS* 8,00 €

COUPE PECHE MELBA* 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 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 27 octobre 2024

MENU LANCIA A 20 €uros

Les suggestions d'entrées au choix :

Velouté de potiron LT

ou Duo de « Charcutaille » maison

Les plats du moment au choix :

Gratin au Mont d'or LT

ou Boudin noir aux 2 pommes LT+GT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Clafoutis aux Quetsches LT+GL+OF

ou Duo Mousse chocolat LT+FS+OF+GL

ou Crumble aux pommes LT+OF+GL

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
Ceufs	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

Filet Mignon aux Griottines GL+LT

Pot de cancoillotte LT

Coupe Fougerollaise²

GL+LT+OF+SJ+FS

Pas de changement dans nos menus



MENU FERRARI A 35 €uros

Cassolette d'escargots au vin jaune

ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON :

Filet de veau aux morilles GL+LT

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

Soufflé glacé aux Framboisines² LT

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECOUVREZ LA CARTE
DES BOISSONS
ET VINS



flashez moi

Fabrication maison ² contient de l'alcool