



NOS ENTRÉES :

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

SALADE FRANC COMTOISE..... 9,50 €

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

OEUF COCOTTE JURASSIEN .. 10 €

Oeufs fermiers de la ferme Figard

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, 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+GL+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*

ENTRECOTE AUX MORILLES 25 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

ENTRECOTE SAUCE 18 €

Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

ANDOUILLETTE CAMPAGNARDE 13 €

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

FILET MIGNON AUX MORILLES ... 20 €

Filet mignon sauce morilles GL+LT

PINTADE AU VIN JAUNE ... 20 €

Suprême de pintade au vin jaune GL+LT

MAGRET AUX GRIOTTINES ... 22 €

Sauce aux Griottines de Fougerolles GL

BURGER LUXOVIEN... 18 €

Steack façon bouchère, jambon de Luxeuil, Cancoillotte et Comté GL



POT HAUT SAONOIS 16 €

(très copieux!)

Pomme de terre, Saucisse Fumé, 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

DELICE AUX 3 CHOCOLATS* 8,00 €

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

PRINTANIERE FRUITS FRAIS* 8,00 €

Genoise et crème légère garnies de fruits frais GL+OF+LT

Pensez aux suggestions du menu Lancia



COUPES GLACEES GL+OF+LT+FS

COUPE M&MS * 8,00 €

COUPE FOUGEROLLAISE² 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 Distilleries 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 bolognaise

Ou Ptit Burger Comtois

Dessert ou glace au choix



Dimanche 17 novembre 2024
MENU LANCIA A 20 €uros



suggestions d'entrées au choix :

Œuf cocotte à la Jurassienne LT

ou Terrine du Chef LT+OF

Les plats du moment au choix :

Filet mignon Forestière LT ou

Andouillette sauce Moutarde LT+MT+GT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Tartelette aux Clémentines LT+GL+OF

ou Mousse chocolat au lait LT+FS+OF+GL

ou Soufflé glacé aux Myrtilles LT+OF+GL

ou Soufflé glacé aux cassis 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 Séquanais, 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 :		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 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 Griottines² LT

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECOUVREZ LA CARTE

DES BOISSONS

ET VINS



flashez moi



Fabrication maison ² contient de l'alcool