



## NOS ENTRÉES :

**ENTREE MENU LANCIA 8.00 €**  
au choix dans les PLATS du menu Lancia

**SALADE COMTOISE..... 8,50 €**  
Salade verte, Jambon, Comté, noix, saucisse LT+FS

**OEUF COCOTTE JURASSIEN.. 8,50 €**  
Oeufs fermier accompagnés d'une sauce au vin rouge maison

**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

**ESCARGOTS ROMANZINI 25560 LA RIVIERE DRUGEON**

**ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE... 12 €**  
la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT

## 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 €)

**FILET DE SAUMON A L'OSEILLE<sup>2</sup> 18 €**  
Filet de saumon accompagné d'une sauce à l'oseille du jardin LT+GL

## 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

**SUPREME DE PINTADE AU VIN JAUNE ... 18 €**  
Viande fondante servi avec une sauce crémée GL+LT

**COEUR DE RUMSTEAK MOUTARDE.... 15 €**  
Pièce de bœuf sauce 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

**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 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

**CLAFOUTIS CERISES\* 8,00 €**

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT

*Pensez aux suggestions du menu Lancia*



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

**FRAISES OU FRAMBOISES MELBA \* .... 8,00 €**

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

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

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

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

Glace et Framboises 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*

*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*

**Menu Enfant 9 €**

**Diabolo ou sirop à l'eau**

**Linguini carbonara**

**Ou Poulet au Comté**

**Dessert ou glace au choix**



## MENU LANCIA A 18 €uros

*Les suggestions d'entrées au choix :*

Melon au cassis<sup>2</sup>

ou Terrine du Chef Crudités LT+OF

*Les plats du moment au choix :*

Choucroute garnie GL

ou Poulet au Comté LT+GL

*Les suggestions de desserts au choix :*

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Soufflé glacé aux framboise\*

LT+GL+OF+FS

ou Clafoutis aux Figues\* LT+OF+GL

ou Salade de fruits frais

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.

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**

\*\*\*\*\*

**Filet mignon 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

**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 Griottines<sup>2</sup> LT**

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECouvrez LA CARTE  
DES BOISSONS

ET VINS



flashez moi



Fabrication maison

<sup>2</sup> contient de l'alcool

Weekends et Paris