

Les Plats de la carte sont préparés à la minute
Ils demanderont donc un Temps de préparation plus long que le menu du jour

**DEJEUNERS
SEMAINE**

Entrées du jour (choisi dans le menu)	4,50
Feuilleté aux Morilles	LT+FS 16,00
Jambon de Luxeuil	11,00
Cassiolette d'escargots au vin jaune	LT+GL 8,50
Salade Comtoise	LT+MT 8,50
6 Escargots à la Bourguignonne	8,00

Le coin Marée*

Filet de sandre au Vin Jaune	LT+GL 20,00
Filet de saumon au beurre blanc	LT+GL 18,00

Le coin du boucher* :

Plat du jour (voir propositions du menu)	10,00
Faux filet à la moutarde	LT+GL 15,00
Choucroute maison	SF 13,00
Magret aux Griottines	GL 18,00
Coeur de Rumsteack sauce morilles	LT+GL 22,00
Omelette P. de terre lardons Salade	LT+MT+OF 10,00



LE POT HAUT SAONNOIS

16 € POUR UNE PERSONNE

Pomme de terre, CANCOILLOTTE CHAUDE, Luxeuil, saucisse, salade LT+MT

Le cellier à fromages : LT

Assortiment de 3 fromages et salade	4.50
Fromage blanc crème ou aux herbes	4.50
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4.50

Le coin des gourmandises*

Dessert du jour (voir bas du menu)	4,50
Nougat glacé maison coulis	LT+OF+FS 8,00
Soufflé glacé mirabelle ou Framboise	LT+OF+FS 8,00
Soufflé glacé aux Griottines	LT+OF+FS 8,50
Soufflé glacé aux Framboisines	LT+OF+FS 8,50
Coupe Fougerollaise	GL+LT+OF+SJ+FS 7.50
au choix :Framboisines ou Griottines ²	

Coupe de Glaces :

1 boule	2,50
2 boules	4,50
< 3 boules	7,00

Choix des parfums en bas de menu



QR CODE CARTE DES BOISSONS-+



Menu F1 à 15 €

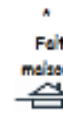
Entrée + plat du jour + dessert

OU Plat du jour + fromages + dessert

Menu et carte sur votre smartphone



à partir de 11 h



+2,00€ avec 50 cl eau plate ou gaz ou 25cl limonade+café offert
+3,50€ avec JDF ou Bière/vin 25 cl ou boîte 33 cl+café offert



**Gardez le sourire
Prévenez nous de vos
impératifs horaires**



Menu Enfant 9 €

**Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau
Pâtes Carbonara
Ou Poulet au Comté
dessert ou glace au choix**

allergènes contenus :

Gluten	GL
Crustacés	CT
Oeufs	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

Nous vous invitons à nous consulter sur vos allergies
 Dans certains cas nous pouvons vous proposer un substitut

Les entrées au choix :
 Oeuf fermier mayonnaise LOF
 Ou Terrine* ou Ou Flamiche Picarde* LT+GL+OF
 Ou Salade de Hareng Pomme de T maison* GL

Les plats au choix*

Lasagnes maison salade verte GL+LT
Ou Andouillette sce moutarde (suppl+2 €) LT+MT+GL
Ou Rumsteak sauce Moutarde (suppl+5 €) LT+MT+GL
 Linguini ou Légumes LT+GL

Les suggestions dessert au choix

Sélection de Fromages LT
 Ou Fromage blanc crème /coulis* LT ou
 Ou Tiramisu aux fruits rouges * LT+GL+OF
 Ou Clafoutis aux cerises ou Figues* LT+GL+OF
 Tarte maison* GL+LT+OF ou Salade de fruits frais*

Les desserts glacés* : GL+LT+OF+SJ+FS

Soufflé glacé aux framboises*
 Ou Coupe Glacée : Fraise ou Myrtilles*
 Ou Coupe Glacée Alcoolisée : Dijonnaise*²
 Ou Glace 2 boules au choix :

Nos parfums de glace :

(framboise, cassis, citron, abricot, passion)
 (vanille, caramel, chocolat, fraise, rhum raisin, café, pistache)

GL+LT+OF+SJ+FS ² contient de l'alcool

Bon Appétit