



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 vert, 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 RILLETES DU MANS 9 €

La sélection du Chef production



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 22 €

Sauce morilles et Paris frais GL+LT

COEUR DE RUMSTEAK SAUCE 18 €

Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE 13 €

La même depuis 20 ans ! Accompagnée d'une sauce graine de 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

FILET MIGNON AU ROQUEFORT ... 18 €

Sauce Crème au Roquefort 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, 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 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

SOUFFLE GLACE AU FRUIT² .. 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 DIJONNAISE²* 8,00 €

COUPE FOUGEROLAISE² 9 €

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

COUPE LUXOVIENNE² 9 €

Glace et Framboises 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 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



dimanche 28 juillet



MENU LANCIA A 20 €uros

Les suggestions d'entrées au choix :

Rosace de melon aux cassis*² LT+OF
ou Salade de Hareng pomme de terre *

Les plats du moment au choix :

Cuisse de Lapin à la cancoillotte LT
ou Cuisse de pintade forestière LT+GT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT
ou Panna cotta Rhubarbe * LT
ou Délice aux Trois chocolats* 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.

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 Fougerollaise²

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 Framboises² LT

CONSULTEZ NOS MENUS SUR SMARTPHONE



DECouvrez LA CARTE

DES BOISSONS

ET VINS



flashez moi

Weekends et Fêtes



Fabrication maison ² contient de l'alcool