



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 DREUGON :

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 12 €
Escargots cuisinés au vin jaune accompagnés d'une sauce champignons
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE 11 €
la douzaine d'escargots au Beurre à l'ail et persil LT
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

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*

FILET DE BOEUF MORILLES 25 €
Sauce morilles et Paris frais GL+LT

FILET DE BOEUF SAUCE 20 €
Sauce Roquefort ou moutarde ou tartare ou Barbecue GL+LT

POULET AU COMTE 15 €
Émincé de poulet sauce Comté 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

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 Melon ou Mirabelles ou Framboises GL+OF+LT

TARTELETTE AUX FRUITS* 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 PECHES MELBA* 8,00 €

COUPE DIJONNAISE² * 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 29 septembre 2024



MENU LANCIA A 20 €uros

Les suggestions d'entrées au choix :

Rosace de melon aux cassis*² LT+OF
ou Œuf cocotte à l'ancienne* OF+LT

Les plats du moment au choix :

Langue de bœuf sauce Madère
ou Andouillette à la moutarde LT+GT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT
ou Crumble aux pommes* LT+OF+GL
ou Mousse abricot coulis rhubarbe* LT

ou Mousse au chocolat* LT+FS

Nougat glacé au coulis* LT+OF

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 |
| 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 Griottines²
accompagnée des célèbres cerises de Fougerolles Maison Peureux

Suprême de pintade 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 maison² contient de l'alcool