



## 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 JAUNE<sup>2</sup> 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 (+ 8 €)



## NOS VIANDES :

**PLAT MENU LANCIA 12.00 €**  
au choix dans les PLATS du menu Lancia HORS SUPPLEMENT

**RUMSTEAK AUX MORILLES 25 €**  
Coeur de Rumsteak Sauce morilles et Paris frais GL+LT

**RUMSTEAK SAUCE 18 €**  
Coeur de Rumsteak Sauce Roquefort /moutarde /tartare /Barbecue GL+LT

**TETE DE VEAU VINAIGRETTE .... 14 €**  
Servie avec une sauce vinaigrette aux herbes MT

**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



**POT HAUT SAONOIS 16 €**  
(très copieux!)

Pomme de terre, Saucisse Fumée, Jambon de Luxeuil, Cancoillotte, salade LT



certaines entrées/plat demandent 15 à 20 minutes d'attente !

## 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

**MOELLEUX CHOCOLAT\* 8,00 €**

Avis aux amateurs ! GL+OF+LT+fs

**PRINTANIERE AUX FRUITS\* 8,00 €**

Génoise garnie de crème légère et fruits frais GL+OF+LT

Pensez aux suggestions du menu Lancia



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

**COUPE M&MS \* .... 8,00 €**

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

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

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

Glace et Framboisines 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 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 Carbonara

Ou Poulet au Comté

Dessert ou glace au choix



**dimanche 22 décembre midi**  
**MENU LANCIA A 20 €uros**



suggestions d'entrées au choix :

Terrine du Chef LT

ou Velouté de potiron LT

Les plats du moment au choix :

Poulet au Comté LT+GL OU

Andouillette à la moutarde LT+MT

Les suggestions de desserts au choix :

Fromage blanc crème ou coulis LT

ou Soupe de cerises au Kirsch<sup>2</sup> GL

ou Délice chocolat LT+FS+OF+GL

ou Soufflé glacé aux Framboises 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 :		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 Fougerollaise<sup>2</sup>**

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 :

\*\*\*\*\*

**Suprême de pintade aux morilles GL+LT**

\*\*\*\*\*

**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

Weekends et Fêtes



flashez moi



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