

LA CARTE BRASSERIE

LES ENTREES et SALADES

☰	Carpaccio de tomates d'antan et sa mozzarella burrata, pesto du moment et pignons de pins	12.00 €
☰	Cassolette d'escargots de chez Bonvalot en persillade (6 ou 12)	9 € / 16 €
		<i>taille entrée / plat</i>
☰	La César : salade, croûtons, poulet, sauce César, tomate, œuf, anchois	9€ / 14 €
☰	La Comtoise : salade, pomme de terre, tomates Comté, Morteau, croûtons, œuf	9 € / 14 €
☰	La Périgourdine : salade, foie gras, canard fumé, tomate, œuf, croûtons	12 € / 17 €

LES PLATS

☰	Burger « Home Made » (steak 150gr, oignons confits, tomate, cheddar, sauce burger) pommes frites et salade verte	16 €
☰	Carpaccio de bœuf, pommes frites et salade verte	16.50 €
☰	Tartare de bœuf (VBF) coupé au couteau, pommes frites et salade verte	16.50 €
☰	Entrecôte de bœuf (VBF), frites, salade, beurre d'herbes/sauce poivre (<i>sup sauce morilles 5 €</i>)	19.50 €
☰	Poêlée de rognon de veau à la moutarde, pommes grenailles et petits légumes	14.50 €
☰	Truite des Planches, cuite au bleu sauce Savagnin ou meunière, pommes vapeur	16 .50 €
☰	Filets de perches meunières, pommes frites, sauce tartare (<i>sup sauce morilles 5€</i>)	19 €

LES SUPPLEMENTS

 Panier de frites supplémentaire	4 €
 Salade verte	4 €

LES FROMAGES

Duo de fromages régionaux	5 €
Comté et son verre de Vin Jaune	13 €

LES DESSERTS

 Choix de desserts du jour	6 €
 Salade de fruits frais	6 €
 Crème brûlée au Vin jaune	8 €

Glaces et sorbets artisanaux (consultez notre carte de glaces et sorbets)

LES FORMULES

FORMULES EXPRESS (uniquement le midi)
Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat du Jour 10 €

Entrée + plat *OU* plat + dessert 14 €

Entrée + plat + dessert 16 €

LE P'TIT LOGIS 12€ (jusqu'à 10 ans)

Filet de poulet à la crème avec légumes ou frites

ou

Steak haché avec légumes ou frites

ou

Saucisse de Morteau et frites

Glace 2 boules

LE MENU RESTAURANT - 33€ - (entrée + plat + dessert)

☞ Roulé de saumon gravelax mariné au jus de betterave,
caponata d'aubergine façon rouleau de printemps, crème aux herbes 13 €
ou

☞ Ballotins de foie gras de canard au naturel,
tronçon de rhubarbe confit et pain du moment (suppl menu 3€) 15 €
ou

☞ Terrine de légumes grillés de saison,
crème d'herbes fraîches et pickles du moment 12 €

☞ Demi magret de canard mariné au miel et citron, polenta grillée,
girolles au vinaigre, condiment figue abricot et jus de viande 17 €
ou

☞ Pavé de faux filet de bœuf grillé,
pomme Charlotte fondante et légumes, jus corsé 17 €
ou

☞ Le poisson du moment façon tajine,
semoule mentholée et petits légumes 16 €

☞ Croustillant de fruits rouges du moment, crémeux mascarpone à l'absinthe,
rafraîchit glace fraise 8 €
ou

☞ Autour de l'agrumes 8 €
ou

☞ Coulant au chocolat,
crème anglaise au Vin jaune, tuile au miel 7 €

Taxes et service compris