

Les apéritifs

- Absinthe (4cl) ...9.00€
- Pontarlier, Pontarlier bleu, Ricard, Pastis (4cl) ...6.00€
- Macvin (6cl) ... 6.00€
- Galant des Abbesses (Macvin méthode ancestrale) (6cl) ... 8.00€
- Suze, Ratafia de Champagne, Guignolet, Martini blanc ou rouge,
Porto blanc ou rouge, Campari, (6cl) ...5.00€
- Whiskies : Grant's (4cl) ...5.00€
- Aberlour 10 ans d'âge (4cl) ...7.00€
- Ardbeg (4cl) ...9.00€
- Kilchoman (4cl) ...9.00€
- Nikka (4cl)... 12.00€
- The Unique (Michel Couvreur)...8.00€
- The Overage (Michel Couvreur)...12.00€
- Special vatting (Michel Couvreur)...16.00€

- Kir (15cl) ...4.00€
- Kir Royal (15cl) ...10.00€
- La coupe de Champagne (15cl) ...9.00€

- Sangria maison (20cl) ... 5.00€
- Apéritif maison (20cl) ... 7.00€
- 100 alcool (20cl) ...5.00€
- Les rhums arrangés maison (6cl)...6.00€

Et nos cocktails... en saison (suggestions sur chevalet de table)

La brasserie

- Perrier, Coca-Cola, Orangina, Thé glacé (25cl) ...3.20€
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font : fraise, framboise, orange,
jus de raisin (vignoble Charcenne) (25cl)...3.50€
- Jus de tomate noir de Crimée (25cl) ...5.50€

- Bières :** Le demi pression Warsteiner (25cl)...3.00€
- La bière de saison Triple Karmeliet ou Hoogarden(25cl)...5.00€
- Picon bière (25cl)...4.00€

Vittel, San Pellegrino (100cl)...5.00€ (50cl)...3.00€

Les salades

Salade gourmande, foie gras de canard au Macvin rouge, magret fumé par nos soins et toasts briochés ...15.00€

Salade repas...25.00€

Salade paysanne (œuf plancha, lard grillé et petits croûtons)...9.00€

Salade repas...20.00€

Salade estivale (brochette de Gambas marinés, chèvre frais de Aude, avocat, pamplemousse, tomates cerise, amandes...)...16.00€

Salade repas...26.00€

Les entrées froides

Melon au Macvin rouge, jambon cru fumé par nos soins, gressin ...8.00€

Verrine de saumon Label Rouge, mousseline de raie légèrement citronnée, Mayonnaise aux œufs de harengs fumés...13.00€

Duo de foie gras de canard au Macvin rouge et saumon Label Rouge aux 5 baies, fumé par nos soins...17.00€

Saumon Label Rouge aux 5 baies, fumé par nos soins... 14.00€

Foie gras de canard au Macvin rouge, toasts briochés... 17.00€

Les entrées chaudes

Cromesquis de cochon fondant, mesclun de salade... 12.00€

Croûte aux morilles...19.00€

En saison (mars et avril), notre spécialité :

Les grenouilles fraîches de Franche-Comté : Natures ou Persillées...

Les poissons

Truite du vivier meunière ...15.00€

Truite du vivier au bleu...15.00€

Truite aux amandes...18.00€

Truite du vivier aux morilles...29.00€

Friture de carpe, frites et salade...20.00€

Friture de truite, frites et salade...20.00€

Pavé de sandre au Vin Jaune...25.00€

Pavé de sandre aux morilles...35.00€

Pavé de cabillaud grillé, tuile de bacon, crème de Bleu de Gex...22.00€

Saint-Jacques poêlées, émulsion Comté, Cancoillotte et Vin Jaune...27.00€

Les viandes

Mignon de porc Comtois rôti, confit de légumes du soleil...18.00€

Burger maison, steak bœuf/canard, foie gras et frites...20.00€

Entrecôte grillée à la plancha...18.00€

Entrecôte de bœuf au poivre noir concassé...21.00€

Entrecôte de bœuf aux morilles...32.00€

Filet de bœuf grillé, tapenade aux olives, pignons de pin et basilic...28.00€

Filet de bœuf aux morilles...35.00€

Ris de veau au Vin Jaune et aux morilles...35.00€

Fromage blanc (coulis, sucre ou fines herbes) ...4.00€

Assiette de 3 fromages de la région...4.00€

Comté fruité, noix et 1 verre de Vin Jaune (8cl) ... 10.00€

Formule enfant (10 ans maxi) à 12.00€

Burger maison, frites

Coupe de glace

(Diabolo ou sirop à l'eau)

Menu du jour à 14.00€

(servi uniquement le midi du mardi au vendredi)

Menu composé d'une entrée, d'un plat,
D'une assiette de trois fromages ou d'un dessert...
Selon le chef

Menu Tradition à 29.00€

Melon au Macvin rouge, jambon cru fumé par nos soins, gressin

Ou

Salade paysanne (œuf plancha, lard grillé et petits croûtons)

Truite du vivier meunière

Ou

Mignon de porc Comtois rôti, confit de légumes du soleil

Trio de fromages

Succès au praliné

Ou

Tarte au citron meringuée

Menu Découverte à 35.00€

Cromesquis de cochon fondant, mesclun de salade

Ou

Verrine de saumon Label Rouge, mousseline de raie légèrement citronnée,
Mayonnaise aux herbes

Pavé de cabillaud grillé, tuile de bacon, crème de Bleu de Gex

Ou

Burger maison, steak bœuf/canard, foie gras et frites

Trio de fromages

Compotée de rhubarbe, mousseline vanille, fraises et tuile aux amandes

Ou

Gaufre servie tiède, sorbet muroise et chantilly

Menu Gourmand à 41.00€

Duo de foie gras de canard au Macvin rouge et saumon Label Rouge aux 5 baies, fumé par nos soins

Ou

Salade estivale (brochette de Gambas marinés, chèvre frais de Aude, avocat, pamplemousse, tomates cerise, amandes...)

Filet de bœuf grillé, tapenade aux olives, pignons de pin et basilic

Ou

Saint Jacques poêlées, émulsion Comté, Cancoillotte et Vin Jaune

Trio de fromages

Tarte aux framboises

Ou

Financier aux amandes, crème à la vanille, tuile de chocolat Valrhona

Les desserts maison

Crème brûlée à la vanille...7.00€

Succès au praliné ...7.00€

Tarte au citron meringuée...7.00€

Profiteroles glacées...8.00€

Vacherin glacé de Papy René à l'ancienne...8.00€

Tarte aux framboises...10.00€

Gaufre servie tiède, sorbet muroise et chantilly...9.00€

Compotée de rhubarbe, mousseline vanille, fraises et tuile aux
amandes...8.00€

Financier aux amandes, crème à la vanille, tuile de chocolat Valrhona ... 9.00€

Irish coffee (Aberlour)...10.00€

Café gourmand...8.00€

Thé ou infusion gourmand...9.00€

Les coupes glacées

Iceberg...7.00€
(glace menthe, get 27)

Coupe Griottines...8.00€
(vanille, Griottines)

Lorraine...7.00€
(mirabelle, eau de vie de mirabelle)

Général...10.00€
(orange, Whisky Aberlour)

Colonel...9.00€
(citron, Vodka Zubrowska)

Dame blanche...7.00€
(vanille, chocolat chaud, chantilly)

Café Liégeois...7.00€
(glace café, espresso, chantilly)

Chocolat Liégeois...7.00€
(glace chocolat, sauce chocolat et chantilly)

Coupe 2 boules...5.00€

Glaces :

chocolat, café, noisette, bubble-gum, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat,
vanille, noix de coco...

Sorbets :

citron, orange, fraise, framboise, passion, mirabelle, cassis...

**Tous nos plats sont élaborés et cuisinés Maison, sauf nos glaces et sorbets
qui sont préparés par notre maître artisan « Glace des Alpes »**

Service compris