

# Menu Régional

28.00 €

Croûte aux morilles et champignons des bois, compotée d'oignons



Suprême de poulet fermier **VF Label rouge** sauce Gaston Gérard



3 Fromages de la région

Ou

Faiselle Bressane au coulis de fruits rouges

Ou

Crème brûlée au macvin

# Formule Grill

26.00 €

Faux-filet **VBF** grillé sauce au poivre frites-salade



3 Fromages de la région

Ou

Faiselle Bressane au coulis de fruits rouges

Ou

Dessert du jour

# La carte

## Entrées

Gaspacho de poivron, burrata crémeuse, huile verte et pignons de pin	12.00 €
Salade franc-comtoise (Salade verte, Morteau, fromage, noix...) <i>Végé sans Morteau</i>	12.00 €
Carpaccio de bœuf <b>VBF</b> (70g), salade verte, comté, vinaigre balsamique	12.00 €
Carpaccio de bœuf <b>VBF</b> (70g) et burrata salade verte, comté, sauce vierge	14.00 €
Croûte aux morilles et champignons des bois, compotée d'oignons	16.00 €
Croustilles d'escargots au vin jaune (Escargotière Bonvalot)	18.00 €

## Plats *Prévoir 20mn pour tout plat pris en direct*

Salade repas franc-comtoise (Salade verte, Morteau, fromage, noix...) <i>Végé sans Morteau</i>	15.00 €
Ravioles du Dauphiné <b>Label Rouge</b> à la crème de courgette et légumes croquants <i>Végé</i>	16.00 €
Carpaccio de bœuf <b>VBF</b> (140g) et burrata salade verte, comté, sauce vierge, frites	17.00 €
Burger classique ( <i>Steak haché VBF, fromage morbier, compotée d'oignons</i> ) frites	18.00 €
Burger Jurassien ( <i>Morteau, fromage morbier, compotée d'oignons</i> ) frites	18.00 €
Suprême de poulet fermier <b>VF Label rouge</b> sauce Gaston Gérard	18.00 €
Poisson du moment, coulis de courgette et tagliatelles de légumes sauce vierge	19.00 €
Faux-filet de bœuf grillé <b>VBF</b> sauce au poivre, frites et salade verte	19.00 €
Boite chaude, <i>Crèmeux du Jura, charcuterie franc-comtoise, salade et pomme de terre</i>	25.00 €
<i>Supplément sauce morilles et champignons des bois</i>	8.00 €

# Fromages

Faisselle Bressane à la crème ou au coulis de fruits rouges	6.00 €
Assiette de 3 fromages de la Région	7.00 €

# Desserts *(à commander en début de repas)*

Crème brûlée au macvin	8.00 €
Mousse aérienne de chocolat, noisettes torréfiées et tuile au chocolat	8.00 €
Panna cotta vanille aux fruits	8.00 €
Flocon du Haut-Jura, framboises et ganache chocolat blanc	8.00 €
Coupe colonel (2 boules citron, vodka)	8.00 €
Coupe jurassienne (sorbet pomme, glace noix, macvin et chantilly)	8.00 €

# Glaces

Glace 1 boule	2.90 €
Glace 2 boules	5.80 €
Glaces 3 boules	7.00 €
Coupe colonel (2 boules citron, vodka)	8.00 €
Coupe jurassienne (sorbet pomme, glace noix, macvin et chantilly)	8.00 €
<i>Supplément chantilly</i> 1.00 €	

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Café, Noix, Fraise, Framboise, Pomme et Citron

# Menu du Jour

*Servi uniquement le midi du mardi au vendredi  
hors jours fériés*

**2 plats : 17.00 €**

**3 plats : 21.00 €**

Entrée du jour



Plat du jour



Faisselle

Ou

Dessert du jour

# Menu enfant

(- de 12 ans)

**12.00 €**

Steak haché VBF

Frites et salade



Glace 2 boules



Certains plats peuvent contenir des **allergènes**. N'hésitez pas à consulter notre équipe avant de commander.

