

Carte Restaurant

Nos Entrées :

<i>Salade de crudités</i>	7.80 Euros
<i>Assiette samoussa créole</i>	8.50 Euros
<i>Salade tartine Morbier</i>	10.80 Euros
<i>Salade jambon cru toast au bleu de Gex</i>	12.20 Euros
<i>Cassolettes d'escargots crème d'ail et ravioles</i>	13.80 Euros
<i>Croutes forestières au vin jaune</i>	12.50 Euros

Nos Viandes :

<i>Steak du jour</i>	14.50 Euros
<i>Rougail saucisse</i>	17.50 Euros
<i>Andouillette 5A de Troyes au Vin Jaune</i>	19.00 Euros
<i>Cuisse de poulet fermier aux morilles</i>	20.50 Euros
<i>Pièce de bœuf nature</i>	23.00 Euros
<i>Pièce de bœuf Bleu de Gex</i>	24.00 Euros
<i>Pièce de bœuf aux Morilles</i>	27.50 Euros

Nos Poissons :

<i>Poisson du moment crème de Chardonnay</i>	19.90 Euros
<i>Filet de truite – pointe d'agrumes à la Crème de Savagnin</i>	19.90 Euros

Nos plats sont accompagnés de légumes du moment

**Les Mâchons Comtois ...*

<i>Poisson du marché</i>	<i>20.50 Euros</i>
<i>Pièce de Bœuf poêlée</i>	<i>26.00 Euros</i>
<i>Andouillette 5A</i>	<i>22.50 Euros</i>
<i>Saucisse de Morteau</i>	<i>20.50 Euros</i>
<i>Omelette aux Morilles</i>	<i>19.00 Euros</i>
<i>Omelette Ciboulette</i>	<i>15.50 Euros</i>
<i>Omelette au Comté</i>	<i>15.50 Euros</i>
<i>Omelette Nature</i>	<i>14.00 Euros</i>

Nos omelettes sont élaborées à partir d'œufs bio

** Les Mâchons Comtois sont servis avec une garniture composée de Salade Verte, Gratin Dauphinois, ramequin de Cancoillotte chaude, accompagnés d'un verre de dégustation de Savagnin*

Tous nos produits sont issus de l'agriculture et de producteurs franc-comtois.

- *Fruitière La Rondenne à Desnes*
- *Fruitière de Lavigny*
- *Entente bio éleveur bovin Jurassien*

Nous vous proposons aussi (hors soir et week-end):

<i>Plat du jour à emporter ou sur place</i>	<i>11.90 Euros</i>
<i>Entrée + plat Ou Plat + dessert</i>	<i>13.80 Euros</i>
<i>Menu du jour</i>	<i>15.50 Euros</i>

Nous vous proposons aussi (le soir et week-end):

<i>Menu du jour (Entrée + plat + dessert)</i>	<i>18.00 Euros</i>
---	--------------------

Pour les plus petits ... (jusqu'à 12 ans)

Menu Enfant : 10.00 Euros

Une assiette de charcuterie

Ou

Crudités



Un Steak Haché frites

Ou

Poisson du jour frites



Une Glace 2 boules

(Vanilles, Fraise, Citron, Chocolat, Framboise, ...)

Carte des Desserts

Fondant au Chocolat maison

6.50 Euros

(À commander en début de repas ou attente 15 mn)

Nougat Glacé

6.50 Euros

Crème brûlée saveur de Macvin

6.50 Euros

Gratin de framboise

6.50 Euros

Dessert du jour

6.00 Euros

Nos Glaces

Coupe du verger 6.20 Euros
(Abricot, pêche, poire, coulis fruits rouges)

Coupe de Sorbets Fruits Rouges 6.20 Euros
(Fraise, Framboises, Cerise, Coulis, Chantilly)

Coupe Chocolat Liégeois 6.20 Euros
(2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)

Coupe Café Liégeois 6.20 Euros
(2 boules Café, 1 boule Vanille, Sauce Café, Chantilly)

Avec Alcool :

Coupe Colonel (Citron Vert, Vodka) 6.90 Euros

Coupe poire William (poire, alcool poire) 6.90 Euros

Coupe Iceberg (Menthe, Chocolat, Get 27) 6.90 Euros

Coupe Jurassienne (Vanille, Génépi, Macvin) 6.90 Euros

Supplément chantilly 0.30 euros