

Nos Entrées :

Salade végétarienne	8,00 €
Rillettes de Truite aux saveurs d'Absinthe	10,50 €
Samoussas et Rougail cacahuètes ou tomate (selon arrivage)	9,00 €
Assiette du Haut Jura, jambon ou Morteau	14,00 €
Foie gras saveur de Macvin	16,80 €

Nos plats chauds :

Steak du jour	15,00 €
Rougail Saucisse	17,80 €
Andouillette 5A de Troyes au Vin Jaune	19,80 €
Escalope de poulet façon comtoise, crème au vin	20,50 €
Pièce de Bœuf nature	23,00 €
Pièce de Bœuf au Bleu de Gex	25,00 €
Pièce de Bœuf aux Morilles	27,80 €
Poisson du moment	20,00 €

Nos plats sont accompagnés de légumes du moment

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception ;



Plat ou bouteille de vin non terminés, vous pouvez les emporter... sur simple demande

Tarifs TTC (TVA 10 %)

Nos Salades repas :

Salade Tartine de Morteau et Morbier	16,80 €
(Croûton Morteau et Morbier, carottes râpées, œuf dur, tomates, cœurs de palmiers, Comté)	
Salade fraîcheur	16,80 €
(Saumon fumé, beignets de crevettes, carottes, œuf, tomates, cœurs de palmiers, olives)	
Salade végétarienne	14,80 €
(Carottes râpées, tomates, œuf, cœurs de palmiers, olives, poivrons)	
Salade Rouget de Lisle	18,50 €
(Foie gras maison, croûtons, œuf, tomates, carottes râpées, tomates, jambon cru, noix)	
Salade créole	16,80 €
(Tomates, Samoussa, bonbons créoles, ananas, œuf, poivrons)	
Salade du moment (selon arrivage)	16,80 €

Nos salades repas sont accompagnées de pommes de terre rôties

Tarifs TTC (TVA 10 %)

*Les Mâchons Comtois ...

Poisson du marché	22.00 Euros
Pièce de Bœuf poêlée	26.00 Euros
Andouillette 5A	21.50 Euros
Saucisse de Morteau	19.50 Euros
Omelette aux Morilles	19.00 Euros
Omelette Ciboulette	16.00 Euros
Omelette au Comté	16.00 Euros
Omelette Nature	15.00 Euros

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
- Salaisons Droz Vincent
- Entente bio éleveur bovin Jurassien

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

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

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

Menu du jour (Entrée + plat + dessert)	18.00 Euros
---	--------------------

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

Menu Enfant : 12,50 Euros

Une assiette de charcuterie

Ou

Entrée du moment

~~~~~

Burger

**Ou**

Steak hâché

**Ou**

Poisson du moment

~~~~~

Une Glace 2 boules

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

Ou

Yaourt nature ou fruits

Ou

Compote

Ou

Dessert du jour

Nos Desserts :

Fondant au chocolat maison



6,80 €

Nougat glacé

6,80 €

Crème brûlée saveur de Macvin



6,80 €

Gratin de framboises



6,80 €

Dessert du jour



6,80 €

Fondant à la mangue et coulis fruits rouges



6,80 €

Nos Glaces :

Coupe du Verger 7,50 €
(Abricot, pêche, poire, coulis fruits rouges)

Coupe Chaperon Rouge 7,50 €
(Fraise, framboise, cerise, coulis fruits rouges)

Coupe Chocolat liégeois 7,50 €
(1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Café liégeois 7,50 €
(1 boule vanille, 2 boules café, sauce café et chantilly)

Coupe du Piémont 7,50 €
(2 boules pistache, 1 boule chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

Nos Glaces avec alcool :

Coupe Colonel 8,50 €
(3 boules citron/citron vert, Vodka)

Coupe Poire William 8,50 €
(3 boules poire, alcool poire)

Coupe Iceberg 8,50 €
(3 boules menthe/chocolat, Get 27)

Coupe jurassienne 8,50 €
(1 boule vanille, 1 boule marron, 1 boule Génépi, alcool Macvin)

Coupe Créole 8,50 €
(1 boule banane, 1 boule mangue, 1 boule coco, Rhum arrangé)