

PLANCHES

APÉRO

L'ardoise apéro <i>Jambon blanc, rosette, Comté</i>	7,00 €
La crousti-chaude <i>Assortiment de mets frits</i>	10,00 €
La douelle charcutière <i>Jambon blanc, rosette, jambon cru, et saucisse de Morteau</i>	13,00 €
La douelle fromagère <i>Comté, Morbier et chèvre</i>	13,00 €
La douelle mixte <i>Jambon blanc, jambon cru, rosette, saucisse de Morteau, Comté et Morbier.</i>	17,00 €

MENU DU JOUR

15,90 €

Plat du jour	11,90 €
Entrée + plat	13,90 €
Plat + dessert	13,90 €

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi,
hors jours fériés*

MENU DU CHEF

34,50 €

Croûte aux morilles et au Vin Jaune
OU
Foie gras au Macvin

Châteaubriand de bœuf
Accompagnement et sauce au choix
OU
Noix de St Jacques en persillade
Accompagnement au choix

Assiette de trois fromages
OU
Dessert au choix dans la carte
OU
Glace au choix

*Supp. de 1,50 € pour le café gourmand et
2,50 € pour tout dessert alcoolisé*

MENU THERMAL

24,50 €

Panna cotta de légume de saison
OU
Petite salade franc-comtoise

Poire de bœuf
Accompagnement et sauce au choix

OU

**Filets de sole tropicale
et son velouté de Savagnin**
Accompagnement au choix

Fondant au chocolat et crème anglaise
OU
Crème brûlée
OU
Glace 2 boules

*Supp. de 1,50 € pour tout autre dessert et
2,50 € pour tout dessert alcoolisé*

MENU ENFANT

10,00 €

Burger enfant
Bun's, steak, cheddar, frites
OU

Mini pizza romana
Tomate, jambon, fromage

OU

Nuggets Frites

Sirop à l'eau

Glace enfant
OU
Fondant au chocolat

Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée.

Merci de nous consulter.



ENTRÉES

Petite salade	11,90 €
<i>Petit format, au choix parmi nos salades repas (+2,00€ pour la salade périgourdine)</i>	
Panna cotta de légume de saison	11,90 €
<i>Crème, légume de saison, gélatine et crème montée</i>	
Croûte aux morilles et Vin Jaune	16,50 €
<i>Pain de campagne, crème, morilles, échalotes et Vin Jaune</i>	
Foie gras de canard au Macvin	16,50 €
<i>Lobe de foie gras déveiné parfumé au Macvin</i>	

SPÉCIALITÉS

Escalope forestière	17,50 €
<i>Escalope à la plancha, crème et mélange de champignons des bois</i>	
Escalope franc-comtoise	19,50 €
<i>Escalope de dinde poêlée et déglacée au Savagnin, jambon farci au fromage et crème fraîche</i>	
Assiette cancoillotte	19,50 €
<i>Salade, saucisse de Morteau, röstis et cancoillotte chaude</i>	
Ballotin de poulet au comté sauce morilles	23,50 €
<i>Filet de poulet farci au comté, nappé de sauce aux morilles et Vin Jaune</i>	
Boîte chaude au Savagnin	29,50 €
<i>Salade, röstis, charcuterie et 400g de Mont d'or au Savagnin</i>	

VIANDES

Poire de bœuf	19,50 €
<i>Petit muscle rond et charnu en forme de poire, d'où son nom.</i>	
Entrecôte de bœuf charolais franc-comtois	24,50 €
<i>Muscle compris entre la 5ème et 11ème côte dans le bœuf. C'est une côte de bœuf sans l'os.</i>	
Châteaubriand de bœuf charolais franc-comtois	26,50 €
<i>Pièce de viande de bœuf taillée dans le filet.</i>	

Accompagnement au choix

Frites, riz basmati, bouquet de légumes, röstis - pour tout supplément 3,00 €

Sauce au choix

Poivre, forestière, beurre à l'ail des ours, morilles (supplément 7,50 €)

Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée.

Merci de nous consulter.



GIBIERS

Emincé de cerf braisé au Trousseau	19,50 €
<i>Epaule de cerf braisé dans sa sauce au Trousseau</i>	
Sauté de sanglier aux marrons	23,50 €
<i>Epaule de sanglier braisé au Vin Rouge et ses marrons</i>	

POISSONS

Friture de truite et sa mayonnaise maison au citron	18,50 €
<i>Filets de truite émincés, plongés dans une huile bouillante et accompagnés d'une mayonnaise au citron jaune</i>	
Filets de sole tropicale et son velouté de Savagnin	19,50 €
<i>Filets de sole cuits vapeur et nappés d'une sauce à base de crème, échalotes et Savagnin</i>	
Noix de St Jacques poêlées en persillade	28,00 €
<i>Noix de St Jacques sans corail, beurre, persil et ail</i>	

Accompagnement au choix

Frites, riz basmati, bouquet de légumes, röstis - pour tout supplément 3,00 €

BURGERS

Accompagnés de frites, mélo de salade, tomates et oignons rouges



Simple



Double

Classic	11,50 €	15,50 €
<i>Bun's, steak façon boucher, cheddar, tomates, oignons rouges et sauce burger</i>		
Bacon	12,50 €	16,50 €
<i>Bun's, steak façon boucher, cheddar, tomates, bacon, oignons rouges et sauce burger</i>		
Veggie	12,50 €	16,50 €
<i>Bun's, steak végétal, oignons rouges et champignons de Paris frais</i>		
Fermier	13,50 €	17,50 €
<i>Bun's, escalope de dinde, cheddar, tomates, bacon et sauce burger</i>		
Hivernal	14,50 €	18,50 €
<i>Bun's, steak façon boucher, saucisse de Morteau, oignons rouges et Mont d'or</i>		
Thermal	14,50 €	18,50 €
<i>Bun's, steak façon boucher, cheddar, tomates, oignons rouges, tranches de lard grillées, röstis et Morbier</i>		

Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée.

Merci de nous consulter.



PIZZAS

Romana <i>Tomate, fromage, jambon blanc et olives</i>	10,50 €
Régina <i>Tomate, fromage, jambon blanc, champignons de Paris frais et olives</i>	10,90 €
Flammenkuche <i>Crème fraîche, fromage, lardons et oignons rouges</i>	11,50 €
Calzone <i>Tomate, fromage, jambon blanc, champignons de Paris frais et œuf</i>	13,50 €
Cinq Fromages <i>Tomate, fromage, Morbier, Comté, Mont d'or et chèvre</i>	13,50 €
Mont d'or <i>Crème fraîche, saucisse de Morteau, Mont d'or et oignons rouges</i>	14,50 €
Calzone morilles <i>Oignons rouges, dinde grillée à la plancha, sauce morilles et fromage</i>	19,50 €

Supplément 1,00 €

TARTINES

Accompagnées de mélo de salade, tomates et oignons rouges

Forestière	17,50 €
<i>Pain de campagne, crème et mélange de champignons des bois</i>	
Veggie	17,50 €
<i>Pain de campagne, crème, oignons rouges, tomates et champignons des bois</i>	
Paysanne	17,50 €
<i>Pain de campagne, tranches de lard grillées, tomates, chèvre et miel</i>	
Haut-doubs	18,50 €
<i>Pain de campagne, oignons rouges, saucisse de Morteau et Mont d'or</i>	
Morilles	22,50 €
<i>Pain de campagne, crème, échalotes, morilles et Vin Jaune</i>	

SALADES

	Grande	Duo (+frites)
Salade franc-comtoise	16,50 €	18,50 €
<i>Mélo de salade, tomates cerises, saucisse de Morteau, croûtons de Mont d'or, cerneaux de noix et vinaigrette</i>		
Salade de chèvre chaud	17,50 €	19,50 €
<i>Mélo de salade, tomates cerises, croûtons de chèvre rôtis, tranches de lard grillées et vinaigrette</i>		
Salade de truite	18,50 €	20,50 €
<i>Salade, truite frit, sauce au citron, tomates cerises, mayonnaise au citron et vinaigrette</i>		
Salade périgourdine	21,50 €	23,50 €
<i>Salade, croûtons de foie gras au Macvin, gésiers, tomates cerises, truffes et vinaigrette</i>		

Formule tentation + 4,90 €
Tartine ou salade avec un café ou déca gourmand
(supp. thé ou grand café 1,20 €)

Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée.
Merci de nous consulter.



FROMAGES

Faiselle fromage frais <i>Nature, miel, fruits rouges ou sucre</i>	6,50 €
Assiette de 2 fromages <i>Comté, Morbier</i>	6,50 €
Assiette de 3 fromages <i>Comté, Morbier, Mont d'or chaud</i>	8,50 €

DESSERTS

Crème brûlée <i>Au goût du jour</i>	7,00 €
Fondant au chocolat et crème anglaise	7,00 €
Craquant chocolat et griottes	7,00 €
<i>Dacquoise aux amandes, mousse au chocolat garnie d'une purée de griottes</i>	
Entremet rhubarbe et pommes caramélisées	8,00 €
<i>Sablé breton, pommes caramélisées et gelée de rhubarbe</i>	
Café gourmand	8,00 €
<i>Surprises du pâtissier (supplément grand café ou thé 1,20 €)</i>	

Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée.
Merci de nous consulter.

