



Vous trouverez les plats de saison/du jour sur notre ardoise.

Nos entrées & salades

*Un repas sans entrée est comme
Pâques sans ses cloches ...*

Terrine maison 7,50

Différents assaisonnements. Moutarde/
mayonnaise maison, cornichons.

Salade César 8,50

Laitue romaine, blanc de poulet, sauce
césar, parmesan effilé, croûtons maison.

Jambon persillé 6,50

Moutarde/mayonnaise maison,
cornichons.

Salade mixte 6,00

Selon disponibilité: salade, tomate,
concombre, carotte, oignon, poivron,
champignon.

Assiette de charcuterie 8,50

Saucissons divers, jambon cru, chorizo,
cornichons.



*Si vous n'êtes pas capable
d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas
la peine de vous mêler de cuisine.*

Colette, écrivaine française



Nos spécialités

Cuisses de grenouilles à la persillade 21,00

*Uniquement le jeudi soir et le dimanche
midi et sur commande 24h d'avance.*

12-14 pièces, frites.

Rognons de veau 14,00

Seulement la 2. semaine du mois.

Dans leur sauce au vin rouge, purée de
pommes de terre maison.

Assiette franc-comtoise 15,00

Seulement la 3. semaine du mois.

Mortero, pommes de terre, Cancoillotte,
salade verte.

Tête de veau avec langue 15,00

Seulement la 4. semaine du mois.

Dans sa bouillon, avec carottes et
pommes de terre.
Sauce Gribiche maison.

Nos plats

Entrecôte

~280g VBF, frites, garniture salade.

nature 20,00

avec sauce à l'Époisses 23,00

avec sauce aux morilles 24,00

Suprême de poulet

~180g, frites, garniture salade.

nature 13,00

avec sauce à l'Époisses 16,00

avec sauce aux morilles 18,00

Bœuf bourguignon 16,50

Avec sa garniture, purée de pommes de terre
maison.

Souris d'agneau 20,00

~400g avec os, sauce aux légumes, frites.

Andouillette bourguignonne 13,00

~170g, dans sa sauce au vin rouge aux oignons,
frites.

Lasagnes grecques 14,00

Une couche de pain avec yaourt grec/fromage
blanc, viande haché avec légumes, épices
méditerranéennes, gratinées au gruyère.

Sandre aux fruits de mer 17,00

Dés de sandre, sauce au noix de coco avec
légumes, fruits de mer, riz.

Pâtes à la bolognaise 11,50

Le classique – comme en Italie avec *fusilli* (des
pâtes spiralées) pour que la sauce colle mieux,
fromage rapé.



Nos burgers

Pour tous nos burgers nous utilisons des steaks hachés pur bœuf charolais (VBF). Le burger est entouré d'un petit pain brioché artisanal, fabriqué par le boulanger de Pierre de Bresse.

Ils sont accompagnés de frites et ils sont tous servis avec notre confit d'oignons rouges maison.

Veuillez indiquer le degré de cuisson souhaité lors de votre commande.

Le « Classique nu » 13,50

150g de viande bovine, sauce burger, salade, tomate, concombre.



Illustration et Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin

Extra bacon pour un burger 1,50

Le Bacon 15,00

150g de viande bovine, tranches de bacon grillé, sauce burger, salade, tomate, concombre.

Le Raclette 15,00

150g de viande bovine, tranche de Raclette, sauce burger, salade, tomate, concombre.

Le Chèvre 15,50

150g de viande bovine, chèvre, sauce burger, salade, tomate, concombre.

L'Époisses 16,50

150g de viande bovine, Époisses, sauce burger, salade, tomate, concombre.

« Le burger qui bêle » maison (selon disponibilité) 18,00

~130g de viande d'agneau, provenant du gigot, sauce maison à l'ail, aux tomates séchées et aux câpres, salade, tomate, concombre.

Nos plats végétariens

Lasagnes grecques végétariennes 12,00

Couche de pain avec yaourt grec/fromage blanc, épices méditerranéennes, sauce tomate/légumes, gratinées au gruyère.

Pâtes et sa sauce curry légumes 12,00



Sauce au lait de coco aux notes de citron vert, curry, carottes, aubergines, courgettes, poivrons, champignons.

Veggie-Burger (selon disponibilité) 15,00

Burger « Beyond Meat » (sans soja), mayonnaise aux amandes maison, salade, tomate, concombre.

Pour nos jeunes hôtes

Assiette de frites 5,00 (à emporter pour les campeurs 4,00)

Steak haché (150g) avec frites 8,50

Petite portion de « Pâtes à la bolognaise » 8,00