

## Burgers, Salade et Pizzas



### Burgers & frites

**Jurassien** 16,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, Morbier, saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde  
(Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad, mustard and cream sauce)

**Savoyard** 17,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, raclette, bacon, tomate, salade, oignon, cornichon, sauce crème moutarde  
(Bread, hamburger, raclette cheese, bacon, tomato, salad, onion, pickles, mustard and cream sauce)

**Bacon** 15,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignon, sauce BBQ  
(Bread, hamburger, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, BBQ sauce)

**Ardéchois** 17,00 €

Pain rustique, steak haché 150g, bûche de chèvre, Bacon, tomate, salade, oignon, sauce crème moutarde  
(Bread, hamburger, goat cheese, bacon, tomato, salad, onion, Mustard and cream sauce)

**Chicken burger** 15,00 €

Pain bun's, filet de poulet pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise  
(Bun's, chicken, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, mayonnaise)



### Pizzas (servies le soir uniquement)

**Margarita** 12,00 €

Sauce tomate, Tomate fraîche, mozzarella, basilic  
Tomato, , mozzarella, basil

**Quatre fromages** 14,00 €

Sauce tomate ou crème fraîche, bleu, chèvre, brie, mozzarella, origan  
Tomato or clotted cream, bleu cheese, brie, goat cheese, mozzarella, oregano

**Regina** 14,00 €

Sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella, olives noires, origan  
Tomato, mushrooms, cooked ham, mozzarella, olives, oregano

**Dijonnaise** 15,00 €

Crème fraîche, moutarde, oignon, poulet, bacon, mozzarella, origan  
Clotted cream and mustard, onion, chicken, bacon, mozzarella, oregano

**Savoyarde** 16,00 €

Crème fraîche, lardons, oignon, pommes de terre, raclette, mozzarella, origan  
Clotted cream, onion, bacon, potato, raclette cheese, mozzarella, oregano

**Francomtoise** 16,00 €

Crème fraîche, pommes de terre, saucisse de Morteau, Cancoillotte, mozzarella, origan  
Clotted cream, potato, Morteau sausage, cancoillotte cheese, mozzarella, oregano

**Spéciale** 15,00 €

Crème fraîche, oignon, curry, poulet, chèvre, miel, mozzarella, origan  
Clotted cream, potato, onion, curry, chicken, goat cheese, honey, mozzarella, oregano

### Salade

**Salade Caesar** 16,00 €

Salade, poulet, tomates, œuf poché, croutons, parmesan et sauce Caesar  
(Green salad, chicken, tomatoes, boiled egg, croutons, parmigiano and Caesar sauce)

## La Carte

### Entrées

**Œufs pochés façon Meurette** 9,00 €

Poached eggs with wine et bacon sauce

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé**

Burgundy snails with marbled butter

Par 6 8,00 € Par 12 13,00 €

**Carpaccio de bœuf au basilic et grana padano** 8,00 €

Beef carpaccio with basil and grana padano

**Planche de terrine et charcuteries** 10,00 €

assortment of terrine and cold cuts

**Rillettes de sardines et ses toasts** 7,00 €

Sardine rillettes and toast

**Salade de chèvre chaud lardé sur toast** 8,00 €

Goat cheese et bacon salad



### Viandes

**Magret de canard aux épices douces** 19,00 €

Duck breast with sweet spices

**Suprême de poulet aux morilles et savagnin** 22,00 €

Farmhouse chicken fillet with yellow wine

**Andouillette AAAAA grillée au vin blanc** 14,00 €

Andouillette grilled in white wine

**Steak grillée sauce roquefort** 16,00 €

Grilled skirt steak with shallot sauce

**Ribs de porc confits sauce BBQ** 16,00 €

Candied pork ribs with BBQ sauce



### Poissons

**Filet de Bar à la plancha,** 19,00 €

Seabass fillet

**Fish and chips de cabillaud** 16,00 €

Cod « fish and chips »

**Cuisses de grenouilles en persillade** 22,00 €

Frog leg with parsley and garlic butter

**Pavé de saumon et fondue de poireaux** 18,00 €

Salmon fillet et leek fondue



**Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 9,00 €**

Cheeseburger ou nuggets (5 pcs) servi avec des frites  
+ 2 boules de glace ou Mousse au chocolat  
+ 1 boissons sans alcool 25cl

**Menu du Jour 14,50 €**

(Midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi, sauf jours fériés et veille de fêtes)  
Buffet d'entrées + plat du jour + dessert

### Desserts

**Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et glace vanille** 7,00 €

Chocolate cake with curstard and vanilla ice cream

**Crème brûlée vanille** 7,00 €

Crème brûlée

**Assiette de fromages de notre région AOP** 8,00 €

Select local Cheeses

**Fromage Blanc à la crème** 6,00 €

Cottage cheese

**Croustillant mangue ananas, coulis exotique** 7,00 €

Crispy biscuit stewed with mango and pineapple

**Profiteroles gourmandes** 8,00 €

Profiteroles with vanilla ice cream et chocolate sauce

**Nougat glacé et coulis de fruits rouges** 7,00 €

Iced nougat with red fruit coulis

**Café gourmand** 8,00 €

(Crème brûlée, compotée exotique, chou profiterole)

Coffee and 3 small desserts

**Coupe de glace 3 boules et crème fouettée** 6,00 €

Ice cream 3 scoops and whipped cream

### Nos parfums de glace :

Vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, café, rhum-raisin, noix de coco, citron, framboise, cassis, Smarties.

## Menu Bistrot

**Entrée + plat ou plat + dessert : 20,00 €**  
(Starter + main course or main course + dessert)

**Entrée + plat + dessert : 25,00 €**  
(Starter + main course + dessert)

### Entrée au choix :

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé  
Carpaccio de bœuf basilic et parmesan  
Rillettes de sardines  
Salade de chèvre chaud

### Plat au choix :

Steak grillée sauce roquefort  
Fish and chips de cabillaud  
Ribs de porc sauce BBQ  
Bacon ou Chicken Burger  
Pavé de saumon et fondue de poireaux

### Dessert au choix :

A choisir dans notre carte de dessert