

Menu

Entrée + plat 28 €
Entrée + plat + dessert 32€

Gratin de queues d'écrevisse
ou
Salade de foie gras et son magret fumé

La criée du moment
ou
Suprême de pintade Fermier

Fromage
ou
Dessert au choix

Carte

Les entrées

- Saint-Jacques poêlées aux Morilles 18,50 €
- Escargots de Bourgogne 7 € les 6 / 13,50 € les 12
- Foie gras de canard et son chutney 15,50 €
- Soupière d'oeuf au fois gras et champignons 12,50 €

Les plats

- Noix de veau aux champignons et morilles 25,50 €
- Quenelles de truite sauce Nantua 16,50 €
- Langue de boeuf fumée sauce gribiche 19 €
- Filet de boeuf grillé et sa garniture 26 €
- Mont d'or chaud avec charcuterie, pomme vapeur et salade verte
(20 minutes d'attente) 1 pers 18,50 € / 2 pers 31,50 €

Supplément

- Sauce champignons et morilles 7 €

Carte

Nos fromages

- Assiette de fromages de la région **4,50 €**
- Fromage blanc coulis de fruits rouges ou crème **4 €**

Nos desserts

- Tarte des demoiselles tatin **7,50 €**
- Poire pochée au vin d'Arbois **7 €**
- Marquise au chocolat **7 €**
- Omelette norvégienne aux écorces d'oranges confites **7,50 €**

Glaces

- Dame blanche (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) **6,50 €**
- Coupe colonel (2 boules citron, Vodka) **7 €**
- Coupe iceberg (2 boules menthe chocolat, Get 27) **7 €**

- Rhum raisin, vanille, framboise, citron vert, chocolat, menthe-
chocolat, coeur d'ananas
- 1 boule **2 €**
- 2 boules **3,50 €**

Menu enfants (- de 10 ans) **10 €**

- 1 sirop, 1 plat (suggestion du moment),
1 boule de glace parfum au choix

Vins blancs & rosés

Jura

Côte du Jura Tradition 13 € (37,5 cl) / 21,80 € (75 cl)
Arbois savagnin - Jacques Tissot 28,30 € (75 cl)
Côte du Jura Chardonnay - Marcel Pernet Prestige 21,50 € (75 cl)

Bourgogne

Bourgogne Aligoté 16,50 € (75 cl)
Montagny 1er Cru 18,60 € (37,5 cl) 37,50 € (75 cl)
Saint-Véran 15,10 € (37,5 cl) 28,70 € (75 cl)
Chablis 1er cru 36,50 € (75 cl)
Petit Chablis 24,90 € (75 cl)
Mâcon Blanc 11,80 € (37,5 cl) 21,30 € (75 cl)
Marsannay 30,50 € (75 cl)

Alsace

Gewurztraminer Tradition 23,50 € (75 cl)

Val de Loire

Sancerre blanc 18,90 € (37,5 cl) 33,20 € (75 cl)
Pouilly fumé - maison Gilles Blanchet 16,40 € (37,5 cl) 29,50 € (75 cl)

Les vins Rosés de Provence

Petit Gris 17,80 € (75 cl)
Les Hauts de Masterel 20,80 € (75 cl)
Mas de cadenet 14,60 € (37,5 cl) 21,90 € (75 cl)

Vins rouges

Jura

Trousseau Arbois - Jacques Tissot 14,40 € (37,5 cl) 23,20 € (75 cl)
Arbois Tradition 13,60 € (37,5 cl) 21,20 € (75 cl)

Bourgogne

Côte de Nuit 20,80 € (37,5 cl) 37,70 € (75 cl)
Mercurey 34,80 € (75 cl)
Givry 18,50 € (37,5 cl) 34,80 € (75 cl)
Gevrey Chambertin 59,50 € (75 cl)
Pommard 1er Cru « les Avelets » 77,50 € (75 cl)

Bordeaux

Saint Emilion - Chapelle la Trinité 16,80 € (37,5 cl) 27,70 € (75 cl)
Haut-Médoc - Château Haut Madrac 28,80 € (75 cl)

Beaujolais

Juliéna - Henry Fessy 20,90 € (75 cl)
Brouilly 20,70 € (75 cl)
Moulin à Vent 26,30 € (75 cl)

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône - cave de Rasteau 23,70 € (75 cl)
Gigondas 29,80 € (75 cl)
Vacqueyras 21,90 € (50 cl) 27,90 € (75 cl)
Côtes du Rhône village Bellebiche 19,10 € (75 cl)
Saint Joseph 31,80 € (75 cl)

Boissons

Vins en pichet

le verre 3,50 € / 25 cl 5,25 € / 50 cl 10,20 €

Crémant

Crémant du jura - Jacques Tissot 19,50 € (75 cl)

Champagnes

Duval Leroy 1er Cru - fleur de Champagne Brut 57,50 € (75 cl)

Tsarine - Cuvée Premium 49,50 € (75 cl)

Bières

Bière pression 1,60 € (12 cl) 2,80 € (25 cl)

Picon bière 3,00 € (25 cl)

Leffe en bouteille 3,50 €

Rouget de Lisle en bouteille 3,50 €

Whiskys

Chivas 7,50 €

Bourbon 5,80 €

Eaux minérales

San Pellegrino 2,50 € (50 cl) 4,80 € (100 cl)

Vittel 2,50 € (50 cl) 4,80 € (100 cl)

Boissons chaudes

Café 1,40 €

Thé 1,80 €

Infusion 1,80 €

Boissons

Sodas

Schweppes, Orangina, Coca, Coca zéro, thé glacé 3,00 €

Perrier 3,00 €

Jus de fruit (Pago) 3,00 €

Sirop à l'eau 1,80 €

Diabolo 2,10 €

Limonade 1,30 €

Apéritifs

Ricard 2,80 €

Pastis 51 2,80 €

Pontarlier 2,80 €

Martini 3,20 €

Porto 3,20 €

Suze 3,80 €

Macvin du Jura 3,80 €

Vin Jaune 7,00 €

Crémant du Jura 4,20 €

Kir (Bourgogne Aligoté et crème de cassis) 4,90 €

Kir crémant (crémant et crème de cassis) 5,20 €

Kir Royal (champagne et crème de cassis) 10,90 €

Coupe de champagne 9,90 €

Schtroumpf (apéritif maison : Macvin, crémant, curaçao bleu) 6,50 €

Digestifs

Cointreau 4,00 €

Grand Marnier 4,00 €

Liqueur de sapin 4,00 €

Get 27 ou 31 4,00 €

Vieux Marc 5,00 €

Eau de vie de poire 4,80 €

Chartreuse 4,80 €

Calvados 4,20 €

Vodka 4,00 €

Cognac 4,50 €

Génépi 4,80 €

Limoncello 3,50 €

Apéritifs aux fruits

Nous vous conseillons nos apéritifs fruités et légers.

Elaborés dans l'esprit des recettes de nos grands-mères, nos apéritifs (16°) sont issus d'un subtil mélange de vins sélectionnés, d'infusions et de distillations de fruits ou de plantes.

Au choix
griotte, pêche, myrtille, framboise, mûre, orange

le verre **3,50 €**

« Qu'il est bon parfois, ne serait-ce qu'un instant, de redécouvrir les bonnes choses d'autrefois »

