



Menu Grenouille

44,90 €

Entrées

Langue de boeuf fumée sauce gribiche
ou
Foie gras de canard maison et son chutney

Plat

Une portion* de grenouilles fraîches au beurre (200 g environ)

Fromages

Assiette de fromages
ou
fromage blanc coulis ou crème

Desserts

au choix à la carte

** la douzaine supplémentaire : 19 € (le menu sera servi suivant arrivage.)*

Menu

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

Gratin de queues d'écrevisse
ou
Foie gras de canard maison et son chutney

La criée du moment
ou
Paleron de veau aux champignons

Fromage
ou
Dessert au choix

Carte

Les entrées

- Croûte aux champignons et morilles 16,50 €
- Ravioles du Dauphiné à l'armoricaine 13,50 €
- Escargots de Bourgogne 7 € les 6 / 13,50 € les 12
- Salade de foie gras et son magret fumé 14,50 €
- Terrine du moment 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 18 €
- Filet de boeuf grillé et sa garniture 24 €
- Mont d'or chaud avec charcuterie, pomme vapeur et salade verte
(20 minutes d'attente) 1 pers 18,50 € / 2 pers 31,50 €
- Poulet yassa et son riz (uniquement le vendredi) 16,50 €

Supplément

- Sauce champignons et morilles 7 €

Carte

Nos fromages

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

Nos desserts

- Tarte des demoiselles tatin **7,50 €**
- Crème brûlée aux pêches **6,50 €**
- Marquise au chocolat **7 €**
- Vacherin glacé **7,50 €**
- Dessert du jour **7,50 €**

Glaces

- Dame blanche (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) **6,50 €**
- Coupe colonel (2 boules citron, Vodka) **7 €**
- Coupe jurassienne (2 boules noix, macvin) **7 €**
- Praliné gourmand, noix, rhum raisin, vanille, framboise, citron vert
 - 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 12 € (37,5 cl) / 20,80 € (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) 36,10 € (75 cl)
Saint-Véran 15,10 € (37,5 cl) 27,70 € (75 cl)
Chablis 1er cru 33,50 € (75 cl)
Petit Chablis 20,60 € (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 16,90 € (37,5 cl) 29,50 € (75 cl)
Pouilly fumé - maison Gilles Blanchet 16,40 € (37,5 cl) 29,50 € (75 cl)

Les vins Rosés de Provence

Petit Gris 16,70 € (75 cl)
Les Hauts de Masterel 18,50 € (75 cl)
Côtes de Provence - Château du Galoupet 14,60 € (37,5 cl) 21,90 € (75 cl)

Vins rouges

Jura

Trousseau Arbois - Jacques Tissot 13,50 € (37,5 cl) 22,10 € (75 cl)
Arbois Tradition 12,50 € (37,5 cl) 18,10 € (75 cl)

Bourgogne

Côte de Nuit 19,80 € (37,5 cl) 36,70 € (75 cl)
Mercurey 33,80 € (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 13,30 € (37,5 cl) 23,90 € (75 cl)
Haut-Médoc - Château Haut Madrac 27,80 € (75 cl)

Beaujolais

Juliéna - Henry Fessy 19,80 € (75 cl)
Brouilly 19,10 € (75 cl)
Moulin à Vent 24,50 € (75 cl)

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône - cave de Rasteau 22,50 € (75 cl)
Gigondas 29,80 € (75 cl)
Vacqueyras 18,50 € (37,5 cl) 26,80 € (75 cl)
Côtes du Rhône village Bellebiche 17,40 € (75 cl)
Saint Joseph 29,90 € (75 cl)

Boissons

Vins en pichet

le verre 2 € / 25 cl 3,50 € / 50 cl 6,80 €

Crémant

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

Champagnes

Duval Leroy 1er Cru - fleur de Champagne Brut 53,50 € (75 cl)

Tsarine - Cuvée Premium 45,90 € (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 6,90 €

Bourbon 5,30 €

Eaux minérales

San Pellegrino 2,00 € (50 cl) 4,00 € (100 cl)

Vittel 2,00 € (50 cl) 4,00 € (100 cl)

Boissons chaudes

Café 1,40 €

Thé 1,80 €

Infusion 1,80 €

Boissons

Sodas

Soda (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	2,80 €
Porto	2,80 €
Suze	3,00 €
Macvin du Jura	3,80 €
Vin Jaune	6,00 €
Crémant du Jura	3,80 €
Kir (Bourgogne Aligoté et crème de cassis)	4,00 €
Kir Royal (crémant et crème de cassis)	4,20 €
Coupe de champagne nature	8,00 €
Coupe de champagne cassis, pêche, framboise, mûre	8,50 €

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 »

