

Menu

Entrée + plat 30 €
Entrée + plat + dessert 34€

Gratin de queues d'écrevisse
ou
Salade de foie gras

La criée du moment
ou
Suprême de poulet fermier et son jus

Fromage
ou
Dessert au choix

Carte

Les entrées

- Escargots de Bourgogne 7,50 € les 6 / 14 € les 12
- Croûte aux champignons des bois 10,80€
- St-jacques poêlées aux Morilles 18,90 €
- Salade de truite fumée aux pignons de pin 13,90 €
- Terrine du moment 13,50 €

Les plats

- Quenelles de truite sauce Nantua 18 €
- Paleron de veau aux champignons et morilles 25 €
- Langue de boeuf fumée sauce gribiche 19 €
- Jambon du Jura grillé aux champignons et morilles 19,80€
- 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 8 €

Carte

Nos fromages

- Assiette de fromages de la région 5,80 €
- Fromage blanc coulis de fruits rouges ou crème 5 €

Nos desserts

- Tarte des demoiselles tatin 8,50 €
- Poire pochée sauce caramel 7 €
- Marquise au chocolat 7,80 €
- Omelette norvégienne aux écorces d'oranges confites 7,80 €

Glaces

- Dame Bailey's (2 boules vanille, Bailey's) 7 €
- Coupe colonel (2 boules citron, Vodka) 7 €
- Coupe des îles (2 boules noix de coco, Rhum) 7 €
- Chocolat liégeois (2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6,50 €

Noix de coco, vanille, citron vert, chocolat noir, mandarine, cassis.

- 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 37,50 € (75 cl)
Saint-Véran 15,10 € (37,5 cl) 28,70 € (75 cl)
Chablis 1er cru 19,70 € (37,5 cl) 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)
Rully 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 € (37,5 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 30,50 € (37,5cl) et
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

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 »

