

Menu

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

Terrine du jour (maison)
ou
Salade de saumon fumé aux pignons de pin

Faux filet grillé maître d'hôtel et sa garniture
ou
Poisson du moment et sa garniture

Fromage
ou
Dessert au choix

Carte

Les entrées

- Saint-Jacques poêlées en salade 15,90 €
Gambas marinées sur écrasé d'avocat 16,50 €
Carpaccio de boeuf 13,50 €
Assiette du bûcheron 12,50 €
-

Les salades

Nos salades repas sont accompagnées de frites

- Salade César
(salade, blanc de poulet, croûtons, oeuf dur, parmesan)
petite 9,50 € / repas 15,80 €
Salade jurassienne
(salade, noix, jambon, croûtons, comté)
petite 8,80 € / repas 15,00 €
Salade du pêcheur
(salade, crevettes, moules, saumon fumé)
petite 10,80 € / repas 16,50 €
Salade végétarienne
petite 8,50 € / repas 14,80 €
-

Les plats

- Fondant de veau aux champignons et morilles 24,50 €
Souris d'agneau et son jus 24 €
Magret de canard sauce gastrique 18,50 €
Langue de boeuf fumée sauce gribiche 18 €
Filet de boeuf grillé et sa garniture 24 €
Bavette d'ailoyau à l'échalotte 18,50 €
-

Supplément

- Sauce morilles 8,50 €

Carte

Nos fromages

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

Nos desserts

- Vacherin glacé 7,80 €
- Mousse au chocolat 7 €
- Crème brûlée à la vanille 6,50 €
- Dessert du jour 7 €

Glaces

- Vanille, citron vert, pomme verte, fraise, cassis, café, rhum raisin, caramel et sel de Guérande, chocolat, pêche de vigne, menthe-chocolat, fruit de la passion
 - 1 boule 2 €
 - 2 boules 3,50 €
- Coupe colonel (vodka et deux boules citron) 7 €
- Iceberg (2 boules menthe-chocolat, Get 27 7 €
- Dame blanche (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) 6,50 €
- Coupe jurassienne (sorbet pomme, noix et Macvin) 7 €
- Chocolat liégeois (2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6,50 €

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)
Chardonnay - Jacques Tissot 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

Riesling Tradition 17,50 € (75 cl)
Gewurztraminer Tradition 23,50 € (75 cl)

Val de Loire

Muscadet de Sèvre et Maine 16,50 € (75cl)
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 14,70 € (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)
Saint-Estèphe - Château Beau Site Cru Bourgeois supérieur 43,10 € (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)

Val de Loire

Bourgueil - les Juffeloires 18,90 € (75 cl)
Chinon 19,80 € (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 »

