

# *Menu du jour*

*A 16,00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison.*

*Entrées au choix*

*En général 2*

*Plats du jour au choix*

*En général 2*

*Dont un poisson*



*Assiette de fromages frais ou affinés*

*Ou*

*Carte des desserts*

*Plat du jour 12,00 euros*

*Entrée + plat du jour ou Plat du jour + un  
dessert*

*14,00 euros*



*Menu servi :*

*Le mardi midi, Mercredi midi, Jeudi midi,*

*Vendredi midi, samedi midi*

*Sauf jours fériés*

# *Menu a 27.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf  
poché*

*Ou*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*

*Ou*

*Mérine de Saint Jacques et sandre aux crevettes*



*Filet truite du jura poêlé meunière aux  
amandes*

*Ou*

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne  
braisé au côte du jura*

*Ou*

*Magret de canard poêlé au macvin et raisins*

*Ou*

*Civet de cerf sauce grand veneur*



*Fromage frais ou affinés de notre région*

*Ou*

*Carte des desserts*

*Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)*

# *Menu à 35,00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Douze escargots de Bourgogne en coquille  
au beurre d'ail persillé*

*Ou*

*Croûte aux morilles*

*Ou*

*Foie gras de canard au vin jaune  
Compote d'oignons au trousseau*



*Filet de sandre rôti à la fleur de thym  
Et petits légumes*

*Ou*

*Tournedos de veau poêlé au vin jaune et  
morilles*

*(Origine France, comtoise des viandes)*



*Fromage frais ou affinés de notre région*



*Carte des desserts*

# *Menu grenouilles*

*à 38,00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf  
poché*

*Ou*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*



*Assiette de grenouilles*

*À la persillade (250g)*

*Accompagnées de ses légumes de saison*



*Fromage frais ou affinés de notre région*

*Ou*

*Carte des desserts*



*Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)*

# *Carte des entrées*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Foie gras de canard au vin jaune*

*14.50 euros*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*

*8.50 euros*

*Douze escargots de Bourgogne en coquille  
au beurre d'aïl*

*Persillé 9.50 euros*

*Mérine de Saint Jacques et sandre aux  
crevettes 10.00 euros*

*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf  
poché 8.90 euros*

*Cassolette d'œufs en meurette au Savagnin  
Et morilles 8.90 euros*

*Croute aux morilles et vin jaune  
14.50 euros*

# *Carte des poissons*

*Tous nos plats sont faits maison.*



*Assiette de grenouilles à la persillade (300g)*

*25 ,00 euros*

*Filet de sandre rôti à la fleur de thym et  
petits légumes*

*16.50 euros*

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua*

*18,50 euros*

*Filet de truite du jura poêlé meunière*

*Aux amandes*

*13.00 euros*

# *Carte des viandes*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Tête de veau sauce gribiche*

*(Origine France Comtoise des viandes)*

*12.50 euros*

*Tournedos de veau poêlé au vin jaune et  
morilles*

*19.50 euros*

*(Origine France comtoise des viandes)*

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne  
braisé au côte du Jura*

*15.00euros*

*Aux morilles et vin jaune 20.00 euros*

*Bavette d'aloiau charolaise*

*Grillée Maître d'hôtel*

*(Origine France, comtoise des viandes)*

*14.50 euros*

*Aux morilles et vin jaune 19.50 euros*

# *Salades repas*

## *Composées*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Salade de la cloche (salade, carottes râpées, betteraves, maïs, œufs)*

*8.50 Euros*

*Salade Bressane (salade, lardons, foies de volaille, Maïs, œuf poché)*

*12,50 Euros*

*Salade de fromage de chèvre chaud, magret de canard fumé et lardons fumés*

*14,00 Euros*

*Salade de noix de Saint Jacques et gambas à l'huile de noisette*

*19.00 euros*

*Assiette de légumes (petite) 3,00 euros*

*Assiette de légumes repas 6.50 euros*



# *Menu enfant*

*À 9,00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison.*

*Six escargots de bourgogne en coquille*

*Ou*

*Ballotine de volaille*

*\*\*\*\*\**

*Filet de poisson du jour poêlé meunière*

*Ou*

*Escalope de volaille poêlée*

*A la crème*

*\*\*\*\*\**

*Carte des desserts*