

# *Menu du jour*

*A 17.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison.*

*Entrées au choix*

*En général 3*

*Plats du jour au choix*

*En général 3*

*Dont un poisson*



*Assiette de fromages frais ou affinés*

*Ou*

*Carte des desserts*

*Plat du jour 13.00 euros*

*Formule Entrée + plat du jour*

*Ou Plat du jour + un dessert*

*15.00 euros*



*Menu servi :*

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

*Vendredi midi, samedi midi*

*Sauf jours fériés*

*Tous nos plats sont faits maison*

# Menu a 29.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf poché*

*Ou*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*

*Ou*

*Cassolette d'œufs en meurette bourguignonne*



*Filet truite du Jura poêlé meunière*

*Aux amandes*

*(Pisciculture Beuque)*

*Ou*

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne braisé*

*Au côté du jura*

*Ou*

*Civet de biche*

*Sauce grand veneur*



*Fromage frais ou affinés de notre région*

*ou*

*Carte des desserts*

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

# *Menu à 37.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



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

*Ou*

*Croûte aux champignons et morilles  
Au Vin Jaune*

*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*

*Pavé de veau façon tournedos  
Poêlé au vin jaune et morilles*

*(Origine France, comtoise des viandes)*



*Fromage frais ou affinés de notre région*



*Carte des desserts*

# *Menu grenouilles*

*à 40,00 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*

*17.00 euros*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*

*9.50 euros*

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

*10.00 euros*

*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf  
poché 9.50 euros*

*Cassolette d'œufs en meurette  
bourguignonne*

*11.00 euros*

*Croute aux champignons et morilles  
vin jaune 16.00 euros*

# *Carte des poissons*

*Tous nos plats sont faits maison.*



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

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

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua*  
*20.00 euros*

*Filet de truite du jura poêlé meunière*  
*Aux amandes*  
*15.00 euros*

# *Carte des viandes*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Tête de veau sauce gribiche*

*(Origine France Comtoise des viandes)*

*13.00 euros*

*Civet de biche*

*Sauce grand veneur*

*18.00 euros*

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

*16.00 euros*

*Aux morilles et vin jaune*

*21.00 euros*

*Pavé de veau façon tournedos*

*Poêlé au vin jaune et morilles*

*(Origine France, comtoise des viandes)*

*20.00 euros*

# *Salades repas*

## *Composées*

*Tous nos plats sont faits maison*



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

*10.00 Euros*

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

*13.00 Euros*

*Salade de fromage de chèvre chaud, magret de canard fumé et foie gras*

*17.00 Euros*

*Salade de noix de Saint Jacques (pétoncles)  
Et gambas à l'huile de noisette*

*21.00 euros*

*Assiette de légumes (petite) 3.50 euros*

*Assiette de légumes repas 7.00 euros*



# *Menu enfant*

*À 9,50 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*

*Saucisse de Morteau Jurassienne*

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

*Carte des desserts*