



*Mr charton et toute son équipe vous souhaitent la
bienvenue et un agréable déjeuner*



*Lors de votre commande, merci de nous signaler
une éventuelle allergie à un ingrédient qui
pourrait se trouver dans nos plats,
Afin que nous puissions vous guider dans votre choix
et déjeuner en toute sécurité.*

*Un document est disponible sur les ingrédients composants
nos plats.*

*Je vous remercie d'avance et je vous souhaite un bon appétit.
Monsieur charton*

*Tous nos plats sont élaborés sur place.
(Sauf les glaces et produits fumés)*

Vos apéritifs

Coupe de crémant du Jura	12 cl	5.50 Euros
Coupe de champagne	12 cl	8.50 Euros
Apéritif maison	12 cl	5.50 Euros
(Crémant, crème de griotte et griottines)		
Macvin	4 cl	5.50 Euros
Kir crème de cassis	12 cl	4.30 Euros
Crème de pêche, crème de mure		
Ricard	2 cl	4.30 Euros
Suze	4 cl	4.30 Euros
Porto	4 cl	4.30 Euros
Guignolet kirsch	4 cl	4.30 Euros
Martini	rouge 4 cl	4.30 Euros
Whisky	4 cl	5.50 Euros
Kir royal	12 cl	5.50 Euros
Jus de fruit	25 cl	3.90 Euros
(Abricot, ananas, tomate, orange)		
Perrier	33 cl	3.90 Euros
Coca cola	20 cl	3.90 Euros
Orangina	25 cl	3.90 Euros
Bière pression	25 cl	4.00 Euros

Bière de Bletterans



<i>Bière bouteille</i>	<i>33 cl</i>	<i>6.00 Euros</i>
<i>(Blanche des plateaux, la Rouget Ambrée°)</i>		

Les eaux

Plate ou gazeuse

100 cl	3.00 Euros
50 cl	1.90 Euros

Café, infusion, thé **2.20 Euros**

Digestifs

<i>Prunelle, eau de vie de poire, eau vie de Mirabelle, marc du Jura</i>	
<i>4 cl</i>	<i>4.80 euros</i>

Menu du jour

A 19.00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Entrées au choix

En général 4

Plats du jour au choix

En général 4

Dont un poisson



Assiette de fromages frais ou affinés

Ou

Carte des desserts

Plat du jour 14.50 euros

Formule Entrée + plat du jour

Ou Plat du jour + un dessert

17.00 euros



Menu servi :

Le mardi midi, Mercredi midi, Jeudi midi,

Vendredi midi, samedi midi

Sauf jours fériés

Tous nos plats sont faits maison

Menu à 33.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



Feuilleté de champignons forestier

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura

Ou

Cassolette d'œuf en meurette bourguignonne

Ou

Salade bressanne aux foies de volailles



Filet truite du Jura poêlé meunière

Aux amandes

(Pisciculture Beuque)

Ou

Fricassée de poulet fermier de bourgogne

Au côte du Jura

Ou

Magret de canard rôti au macvin et raisins



Fromage frais ou affinés de notre région

ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 4.00 euros)

Menu à 42.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



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

Ou

*Croustade de Saint Jacques et gambas
Au pistil de safran*

Ou

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



Pose Jurassienne



*Filet de sandre rôti à la fleur de thym
Sauce Nantua*

Ou

*Pavé de veau au vin jaune et morilles
(Origine France)*



Fromage frais ou affinés de notre région



Carte des desserts

Menu grenouilles

à 42.00 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 4.00 euros)

Carte des entrées

Tous nos plats sont faits maison



*Foie gras de canard au vin jaune
Compote d'oignons et raisins au trousseau
19.00 euros*

*Ballotine de volaille, fine du Jura
10.50 euros*

*Douze escargots de Bourgogne en coquille
au beurre d'ail persillé
10.50 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
16.00 euros*

Carte des poissons

Tous nos plats sont faits maison.



Assiette de grenouilles à la persillade (250g)
28.00 euros

Filet de sandre rôti à la fleur de thym
Sauce Nantua
19.50 euros

Poêlée de gambas grillées sauce Nantua
21.50 euros

Filet de truite du jura poêlé meunière
Aux amandes
16.50 euros

Aux morilles et vin jaune 21.50 euros

Carte des viandes

Tous nos plats sont faits maison



Tête de veau sauce gribiche

(Origine France)

14.50 euros

Pavé de veau au vin jaune et morilles

27 .00 euros

(Origine France)

*Fricassée de volaille fermière de bourgogne
au côte du Jura*

17.00 euros

Aux morilles et vin jaune

22.50 euros

Magret de canard rôti au macvin et raisins

17.50 euros

Tournedos de bœuf au vin Jaune et morilles

(Origine France limousin)

28.00 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)*

13.50 Euros

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

18.00 Euros

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

21.50 euros

Assiette de légumes (petite) 3.50 euros

Assiette de légumes repas 7.00 euros

Menu enfant

À 10.00 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 à la crème et
champignons*

Carte des desserts