



*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	4.50 Euros
Crème de pêche, crème de mure		
Ricard	2 cl	4.50 Euros
Suze	4 cl	4.50 Euros
Porto	4 cl	4.50 Euros
Guignolet kirsch	4 cl	4.50 Euros
Martini	rouge 4 cl	4.50 Euros
Whisky	4 cl	5.50 Euros
Kir royal	12 cl	5.50 Euros
Jus de fruit	25 cl	4.00 Euros
(Abricot, ananas, tomate, orange)		
Perrier	33 cl	4.00 Euros
Coca cola	20 cl	4.00 Euros
Orangina	25 cl	4.00 Euros
Ice Tea	25 cl	4.00 Euros
Bière pression	25 cl	4.00 Euros

Bière de Bletterans



Bière bouteille

33 cl

6.00 Euros

(Blanche des plateaux, la Rouget Ambrée°)

Les eaux

Plate ou gazeuse

100 cl

3.00 Euros

50 cl

1.90 Euros

Café, infusion, thé

2.20 Euros

Digestifs

Prunelle, eau de vie de poire, eau vie de Mirabelle, marc du Jura

4 cl

4.80 euros

Menu du jour

A 19.80 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Entrées au choix

En général 4

Plats du jour au choix

En général 4

Dont une viande grillée et 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 35.00 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 Bressane aux foies de volaille

Et œuf poché



Filet truite du Jura poêlé meunière

Aux amandes

(Pisciculture Beuque)

Ou

Fricassée de poulet fermier de bourgogne

Côte du Jura

Ou

Magret de canard rôti, macvin et raisins

(Origine France)



Fromage frais ou affinés de notre région

ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 4.00 euros)

Menu à 44.00 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
(Origine France)*

Compote d'oignons au trousseau



Pause Jurassienne



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

Ou

*Tournedos de bœuf grillé,
vin jaune et morilles
(Origine France, charolais)*



Fromage frais ou affinés de notre région



Carte des desserts

Menu grenouilles

à 39.00 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 (300g)

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

(Origine France)

Compote d'oignons et raisins au trousseau

19.00 euros

Ballotine de volaille, fine du Jura

11.00 euros

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

11.00 euros

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

*Cassolette d'œufs en meurette
bourguignonne*

11.00 euros

Feuilleté aux morilles et Vin jaune

17.00 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
Sauce Nantua
19.50 euros*

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua
21.50 euros*

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

Morilles et vin jaune 22.00 euros

Carte des viandes

Tous nos plats sont faits maison



Tête de veau sauce gribiche

(Origine France)

14.50 euros

Fricassée de volaille fermière de bourgogne

Côte du Jura

17.50 euros

Morilles et vin jaune

23.00 euros

Magret de canard rôti au macvin et raisins

(Origine France)

17.50 euros

Tournedos de bœuf au vin Jaune et morilles

(Origine France charolais)

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 merlu poêlé meunière

Ou

Fricassée de volaille fermière

Crème et champignons

(Origine France)

Carte des desserts