



*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 de l'entrée au dessert
(Crèmes glacées et sorbets fait maison)*

Vos apéritifs

<i>Coupe de crémant du Jura</i>	<i>12 cl</i>	<i>5.80 Euro</i>
<i>Coupe de Champagne</i>	<i>12 cl</i>	<i>8.80 Euro</i>
<i>Apéritif maison</i>	<i>12 cl</i>	<i>5.80 Euro</i>
<i>(Crémant, crème de griotte et griottines)</i>		
<i>Macvin</i>	<i>4 cl</i>	<i>5.80 Euro</i>
<i>Kir crème de cassis</i>	<i>12 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Crème de pêche, crème de mure</i>		
<i>Ricard</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Suze</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Porto</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Guignolet kirsch</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Martini rouge ou blanc</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.60 Euro</i>
<i>Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5.60 Euro</i>
<i>Kir royal</i>	<i>12 cl</i>	<i>5.80 Euro</i>
<i>Jus de fruit</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.30 Euro</i>
<i>(Abricot, ananas, tomate, orange)</i>		
<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Coca cola</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Orangina</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Bière pression</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.50 Euro</i>

Bière de Bletterans

<i>Bière bouteille</i>	<i>33 cl</i>	<i>6.50 Euro</i>
<i>(Blanche des plateaux, la Rouget Ambrée°</i>		

Les eaux

Plate ou gazeuse

<i>100 cl</i>	<i>3.50 Euro</i>
<i>50 cl</i>	<i>2.00 Euro</i>
<i>Café, infusion, thé</i>	<i>2.30 Euro</i>

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 20.80 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

Où

Carte des desserts

Plat du jour 15.00 euros

Formule Entrée + plat du jour

Ou Plat du jour + un dessert

18.00 euros



Menu servi :

Le mardi midi, Mercredi midi, Jeudi midi,

Vendredi midi, samedi midi

Sauf jours fériés

Tous nos plats sont faits maison

Menu

Tous nos plats sont faits maison



Feuilleté de champignons forestier

Où

Ballotine de volaille, fine du Jura

Où

Cassolette d'œuf en meurette bourguignonne

Où

Salade Bressane aux foies de volaille

Et œuf poché



Filet truite du Jura poêlé meunière

Aux amandes

(Pisciculture Beuque)

Où

Fricassée de poulet fermier de bourgogne

Côte du Jura

Où

Magret de canard rôti, macvin et raisins

(Origine France)



Fromage frais ou affinés de notre région

Où

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 4.00 euros)

Menu à 45.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



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

Où

*Croustade de noix de pétoncles et gambas
Au pistil de safran*

Où

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

Où

*Filet de bœuf grillé,
Vin jaune et morilles*

(Origine France, charolais)



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

Où

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

Où

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

11.50 euros

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

11.50 euros

*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf
poché 10.00 euros*

*Cassolette d'œufs en meurette
bourguignonne*

11.50 euros

Feuilleté aux morilles et Vin jaune

17.50 euros

Carte des poissons

Tous nos plats sont faits maison.



*Assiette de grenouilles
À la persillade (300g)
26.00 euros*

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

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua
21.50 euros*

*Filet de truite du jura, poêlé meunière
Aux amandes
19.00 euros*

Morilles et vin jaune 23.00 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

18.00 euros

Morilles et vin jaune

23.00 euros

Magret de canard rôti au macvin et raisins

(Origine France)

19.00 euros

*Filet de bœuf grillé,
Vin jaune et morilles*

(Origine France, charolais)

29.00 euros

Salades repas composées

Tous nos plats sont faits maison



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

11.00 Euros

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

14.00 Euros

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

18.50 Euros

*Salade de noix de pétoncles
Et gambas à l'huile de noisette*

21.50 euros

*Salade d'avocat au thon
(Salade, avocat, thon, croutons, tomates)*

14.00 Euros

*Salade fraîcheur
(Salade, saumon fumé, crevettes, citron)*

19.00 Euros

Assiette de légumes (petite) 3.50 euros

Assiette de légumes repas 7.00 euros

Menu enfant

À 10.50 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Six escargots de bourgogne en coquille

Où

Ballotine de volaille

Filet de merlu poêlé meunière

Où

Fricassée de volaille fermière

Crème et champignons

(Origine France)

Carte des desserts