

# Menu du jour A 14,80 euros

*Tous nos plats sont fait 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 10,00 euros*

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

*13,00 euros*

*Menu servi uniquement Le mardi midi,*

*Mercredi midi,*

*Jeudi midi,*

*Vendredi midi et soir*

*Le samedi midi et soir*

*Sauf jour fériés*



**MAÎTRE ARTISAN CUISINIER**

# Menu à 23.00 euros

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Salade Bressane aux foies de volailles et œuf poché*

*Ou*

*Ballotine de volailles, fine du Jura*

\*\*\*\*\*

*Tête de veau sauce gribiche  
(Origine France)*

*Ou*

*Filet de truite du Jura meunière aux amandes  
(Pisciculture Beuque)*

*Ou*

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne farci  
Aux champignons côte du jura*

*Ou*

*Demi-magret de canard poêlé (Origine France)  
Au miel et macvin*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages de notre région*

*Ou*

*Carte des desserts*

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

# Menu à 30,00 euros

*Tous nos plats sont fait maison.*

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

*Ou*

*Ballotine de volailles, fine du Jura*

*Ou*

*Croûte forestière*

*Au crémant du Jura*

*Ou*

*Foie gras de canard au vin jaune*

\*\*\*\*\*

*Dos de sandre rôti à la plancha*

*Sauce Nantua*

*Ou*

*Entrecôte charolaise grillée, maître d'hôtel*

*(Origine France)*

*Ou*

*Tournedos de veau poêlé au vin Jaune*

*(Origine union Européenne)*

\*\*\*\*\*

*Fromage frais ou affinés de notre région*

\*\*\*\*\*

*Carte des desserts*

## Menu à 32,00 euros

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Salade Bressane aux foies de volailles et œuf poché*

*Ou*

*Ballotine de volailles, fine du Jura*

*Ou*

*Foie gras de canard au vin jaune*

\*\*\*\*\*

*Assiette de grenouilles fraîches  
À la persillade (250g)  
Accompagnées de ses légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages de notre région*

*Ou*

*Carte des desserts*

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

# Carte des entrées

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Foie gras de canard au vin jaune* 14.00 euros

*Ballotine de volailles, fine du Jura* 8.50 euros

*Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail  
persillé* 9.50 euros

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

*Cassolette d'œufs en meurette au savagnin*  
8.90 euros

*Salade de noix de pétoncles et gambas, poêlée à l'huile de  
noisette* 16.00 euros

# Carte des poissons

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Assiette de grenouilles fraîches  
À la persillade (300g)*

*23 ,00 euros*

*Dos de sandre rôti à la plancha  
Sauce Nantua*

*14.00 euros*

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua*

*18,00 euros*

*Filet de Truite du Jura meunière aux amandes  
(Pisciculture Beuque)*

*12.00 euros*

# Carte des viandes

*Tous nos plats sont fait maison.*

|                                                                                            |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <i>Demí-Magret de canard poêlé<br/>(Origine France)<br/>Aux saveurs du Jura</i>            | <i>14,00 euros</i> |
| <i>Tête de veau sauce gribiche<br/>(Origine France)</i>                                    | <i>12.00 euros</i> |
| <i>Entrecôte charolaise grillée<br/>(Origine France)<br/>Beurre maître d'hôtel</i>         | <i>19,00 euros</i> |
| <i>Tournedos de veau poêlé au vin jaune<br/>(Origine union Européenne)</i>                 | <i>14.00 euros</i> |
| <i>Suprême de volaille fermière de Bourgogne<br/>Farcí aux champignons Au côté du Jura</i> | <i>14,00euros</i>  |
| <i>Aux morilles et vin jaune</i>                                                           | <i>19,00 euros</i> |

# Menu enfant

À 9,00 euros

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Six escargots de bourgogne en coquille*

*Ou*

*Ballotine de volailles*

\*\*\*\*\*

*Filet de poisson du jour poêlé meunière*

*Ou*

*Escalope de volaille poêlée  
A la crème*

\*\*\*\*\*

*Carte des desserts*



# Salades repas Composées

*Tous nos plats sont fait maison.*

*Salade de la cloche (salade, carottes râpées, betteraves, maïs, œufs)* 8.50 Euros

*Salade Bressane (salade, lardons, foie de volailles, 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 pétoncles et gambas et à l'huile de noisette* 18,00 euros

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

*Assiette de légumes repas* 6.50 euros