

Les Entrées

- . *Salade Spuller (salade, fricassée de pleurotes à la crème d'Époisses dans sa gougère maison)* 09.50 €
- . *Croustillant de poisson et sa julienne de légumes*10.00 €
- . *Foie gras poêlé aux pommes et son pain d'épices grillé (en plat sup. de 6€) ...*14.50 €
- . *Tourte Bourguignonne maison*.....08.00 €
- . *Œufs pochés à la crème d'Époisses*09.50 €
- . *Escargots (les 12)*.....12.50 €
- . Entrée « Plat » supplément :04.00 €

Les plats et les viandes

- . *Viande d'origine France, Charolaise ou Montbéliarde.*
- . *Les viandes sont accompagnées de frites maison.*

- . *Entrecôte poêlée à l'ail et au gros sel*.....16.50 €
- . *Entrecôte poêlée à la crème de Roquefort*17.50 €
- . *Bavette à l'échalote*13.00 €
- . *Faux filet grillé*14.00 €
- . *Pièce de bœuf à la crème d'Époisses*18.50 €
- . *Steak tartare coupé au couteau par notre chef*17.00 €
- . *Filet mignon de porc en croûte*14.50 €
- . *Rosace de Morteau à la cancoillotte chaude et ses pommes de terre vapeur*.13.00 €
- . *Cassolette de camembert chaud servie avec pommes de terre vapeur et jambon cru*.15.00 €

Les Poissons

(nos poissons sont accompagnés d'une fondue de poireaux et d'un flan de légumes maison)

- . *Pavé de saumon grillé au beurre blanc*12.50 €
- . *Poisson de la semaine*18.00 €
- . *Cassolette de gambas accompagnée d'une julienne de légumes*18.00 €

Les Pâtes

- . *Tagliatelles au saumon*10.00 €
- . *Tagliatelles à la carbonara*.....09.00 €
- . *Tagliatelles au basilic*08.50 €

Les Menus

Menu Bourguignon

30 € (ou 27 € sans le fromage)

Cassiolette de gambas

Ou

*Foie gras poêlé aux pommes
et son pain d'épices grillé*

Ou

Œufs pochés à la crème d'Époisses

Poisson de la semaine

Ou

Pièce de bœuf à la crème d'Époisses

Ou

Filet mignon de porc en croûte

Assiette de fromages

Ou

Fromage blanc

Dessert à la carte au choix



Menu « Le Somberton »

20.00 €

(ou 23 € avec fromage et dessert)

Croustillant de poisson

Ou

Fourte Bourguignonne maison

Ou

Salade Spuller

Rosace de Morteau à la cancoillotte chaude

Ou

Pavé de Saumon

Ou

Faux filet grillé

Assiette de fromages

Ou

Crème brûlée maison

Ou

*Tarte aux pommes maison
et sa boule de glace vanille*

Les Menus

*Du mardi au vendredi, midi uniquement,
sauf week-end et jours fériés*

Menu du jour : 13 €

Entrée

Plat

Dessert du jour

Ou

Formule express : 10.00 €

Entrée + plat

Ou

Plat + dessert

Menu enfant : 9.00 €

Jusqu'à 10 ans

Escalope de dinde / frites maison

Ou

Steak haché / frites maison

Glace 2 boules

Sirop à l'eau



Les Fromages

<i>. Faisselle.....</i>	<i>04.50 €</i>
<i>. Assiette de fromages</i>	<i>05.00 €</i>

Les Desserts

<i>. Crème brûlée maison à la vanille</i>	<i>06.00 €</i>
<i>. Tarte aux pommes maison et sa boule de glace vanille.....</i>	<i>06.00 €</i>
<i>. Profiteroles et son chocolat maison</i>	<i>07.00 €</i>
<i>. Croustillant maison poire-chocolat.....</i>	<i>09.00 €</i>
<i>. Café gourmand.....</i>	<i>06.00 €</i>

Les Coupes Glacées

<i>. Dame Blanche.....</i>	<i>06.00 €</i>
<i>(3 boules vanille, chantilly, coulis de chocolat, amandes effilées)</i>	
<i>. Chocolat Liégeois</i>	<i>06.50 €</i>
<i>(2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis de chocolat)</i>	
<i>. Café Liégeois</i>	<i>06.50 €</i>
<i>(2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, coulis de café)</i>	
<i>. Coupe Sweetie.....</i>	<i>07.00 €</i>
<i>(1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule choco-cookie arrosées de miel, chantilly et amandes effilées)</i>	
<i>. Coupe Dijonnaise</i>	<i>07.00 €</i>
<i>(1boule vanille, 2 boules cassis arrosées de crème de cassis, chantilly, amandes effilées)</i>	
<i>. Coupe Iceberg.....</i>	<i>08.00 €</i>
<i>(1 boule chocolat, 2 boules menthe/choco arrosées de Peppermint, sauce chocolat et chantilly)</i>	
<i>. Coupe 2 boules (parfums au choix).....</i>	<i>03.20 €</i>
<i>. Coupe 3 boules (parfums au choix).....</i>	<i>04.00 €</i>

Nos parfums

Les sorbets : fraise, poire William, banane, framboise, citron, pêche de vigne, cassis, mirabelle, griotte, mirabelle, noix de coco.

Les glaces :

Pistache, chocolat noir, vanille, menthe-chocolat, café, caramel au beurre salé, crème brûlée, choco-cookie, tomate-basilic, rhum-raison, confiture de lait, Spéculoos de Belgique, menthe-verte, nougat de Montélimar.