

LE CHEVAL BLANC



POUR L'APÉRO

- Assiette de tapas : Aiguillettes de poulet panées, accras de morue, beignets de crevettes, mozza panée 14.00€
- Planche de charcuterie et fromages 14.00€

ENTREES

- Salade paysanne (entrée) : salade, tomates, pommes de terre sautées, saucisse de Morteau, croûtons, lardons et tartine de reblochon 10.00€
- Croque du Cheval Blanc : Ketchup, jambon, tomates, cheddar, salade 10.00€
- Œufs pochés à l'Epoisses, tuile de parmesan 10.00€
- Croûte aux Morilles et toasts au vin du Jura 12.00€

PLATS

- Camembert pané, frites, charcuterie et salade 19.00€
- Entrecôte d'Angus, salade, frites, sauce Morilles ou Epoisses 19.00€
- Filet de sandre, sauce au vin du Jura, risotto aux herbes 22.00€



Tous les plats et desserts sont faits maison

LE CHEVAL BLANC



- Escalope de volaille façon franc comtoise (jambon, Comté et sauce Cancoillotte), frites, salade 18.00€
- Burger Trappeur : Sauce barbecue maison, effiloché de bœuf, oignons confits, cheddar fumé, salade, tomates et lard grillé, frites 16.00€
- Wrap au chèvre, tomates, oignons rouge, frites 16.00€
- Salade paysanne (repas) : salade, tomates, pommes de terre sautées, saucisse de Morteau, croûtons, lardons et tartines de reblochon 20.00€
- Accompagnements possibles au choix : 3.50€
 - Frites
 - Frites au cheddar
 - Salade verte

MENU ENFANT au choix

- Steak haché / frites
- Croque du Cheval Blanc / frites 10.00€
- Nuggets / frites

Dessert : coupe de glace Smarties ou bâtonnet de glace

FROMAGES

- Assiette de fromages 5.00€



Tous les plats et desserts sont faits maison