

NOS ENTRÉES : 10 €

- Cassolette d'Escargots *en persillade* (6 pièces)
- "Croute" Jurassienne aux Morilles et Champignons (+3 €)
- Provolone grillé (*fromage italien*) sur un lit de tomates confites
- Velouté de Potiron et Marron aux brisures de châtaignes et croutons
- "Délice Périgourdin" (Velouté de Foie gras sur lit de confit de figues et pop-corn caramélisés) (+2€)
- Panier de Fritures : Poulet pané aux corn flakes - Croquette d'aligot - Légumes en Tempura - Onion rings

Potato's BURGER (Entre 2 Galettes de PDT frites)

- Steak haché de Boeuf Comtois (150grs), avec onions rings, coleslaw et Salade : 18 € - Double : 24 €

PÂTES FRAICHES

- Capelletis fourrés aux Champignons sauce crème aux morilles, cerneaux de noix : 19 €
- Capelletis fourrés aux Ecrevisses sauce crème citronnée et queues d'Ecrevisses décortiquées : 24 €

La FROMAGERIE... dans tous ses états

- Camembert gratiné à l'ail des ours : 20 €
Accompagné d'un gratin de Pommes de terre et de Charcuteries Italienne (Pancetta, Speck, Copa)
- Munster Gratiné à l'ail des ours : 22 €
Accompagné d'un gratin de Pommes de terre et de Charcuteries Italienne (Pancetta, Speck, Copa)
- "Morbiflette" à la Saucisse de Morteau accompagnée de salade verte : 20 €
- Poëlon d'Aligot à la Tome de l'Aubrac accompagné de salade verte : 18 €
Accompagné : D'une poêlée de Morteau (21) : 24 € OU De Manchons de Canard Confit (24) : 26 €
- Mont d'Or (480 grs) gratiné et caramélisé au miel topé de brisures de noix : 26 €
Accompagnée d'un gratin de Pommes de terre, de Charcuteries Italienne (Pancetta, Speck, Copa) et salade verte

Nos Assiettes "GLOBE TROTTER'S"

La Perle (du Jura) : 30 € Servie en 2 étapes (Entrée + Plat)

- "Croute" aux Champignons et Morilles - Brochette de Saucisse de Morteau poêlée (dpt 21)
- 6 Escargots en persillade - Poëlon de Morbiflette (gratin de pomme de terre au Morbier) - Salade verte

Bergerac (Périgord) : 32 € Servie en 2 étapes (Entrée + Plat)

- Verrine de Délice de Foie gras de canard - Manchons de Canard confit (dpt 24)
- Poëlon d'Aligot (purée de pdt, tome d'Aubrac, beurre et ail) - Croquettes d'aligot au canard et à la truffe

Mykonos (Grèce) : 20 €

- Poëlon de Moussaka gratinée (aubergines, viande de boeuf, comté, tomates, oignons) - Légumes en tempura
- Clafoutis de légumes au chèvre - Tzatziki (Fromage blanc grec au concombre) - Salade à la Feta

(Végétarien)

Venise (Italie) : 26 € Servie en 2 étapes (Entrée + Plat)

- Provolone grillé sur lit de Tomates confites - Capelletis frais aux Champignons sauce Morilles
- Velouté de Potiron et Marrons aux brisures de châtaignes - Légumes en Tempura - Oignons frits

Beyrouth (Liban) : 22 €

- Poëlon de Chawarma (Emincé de Poulet mariné) - Brochette de Kefta (Boeuf haché comtois)
- Falafels - Fatayers (Croquette d'épinard/fromage) - Houmous - Fromage blanc au concombre

Cancun (Mexique) : 20 €

- Wraps au poulet croustillant - Wings de Poulet frit - Mini Taquitos
- Onion rings - Guacamole (Purée d'avocat) et Nachos - Coleslaw (salade de chou et carotte)

San-Antonio (Texas) : 35 €

- Noix d'Entrecôte de Boeuf Comtois (270/290 grs) (dpt 21) - Ribs de Porc au barbecue (Esp)
- Onion rings - Coleslaw - Frites - Sauce au choix Poivre, Roquefort ou Morilles (+3€) (servie à part)