



Les classiques

Pastis 51, Ricard, Pontarlier 2cl 2,50
avec sirop 2,70

Picon bière 25cl 3,50

Vin rosé/blanc 12cl 2,20 / 18cl 2,70
avec cassis/sirop 12cl 2,40 / 18cl 2,90

Kir au vin blanc 3,00

Véritable Kir à l'Aligoté 4,00

Kir Royal au Crémant 5,00

Selon votre choix avec crème de
cassis, pêche, cerise ou mûre.



*L'homme ne vit pas que
de pain. Au bout d'un moment,
il a besoin d'un verre.*

Woody Allen, réalisateur états-unien



Les spécialités

Macvin du Jura rouge ou blanc 4cl 3,50

Suze 4cl 2,50

Connu et éprouvé

Crémant de Bourgogne 0,1l 4,00

Mousseux sans alcool rosé 0,1l 3,50

Martini rouge, blanc ou extra dry 4cl 2,50

Campari 4cl 2,50

Porto rouge ou blanc 4cl 2,50

Madère 4cl 2,50

Long drinks

Aperol Spritz 6,00

Limoncello Spritz 6,00

Jägermeister Red Bull 6,00

Campari Orange 5,00

Martini Orange 5,00

Jack Daniel's 5,00

Whisky Coca 6,00

Gin Tonic 6,00

Recommandation pour l'apéro

À grignoter pour 2 personnes 10,00

Selon la disponibilité et les idées du chef : charcuterie,
dips, salami, salades, fromage, olives, jambon cru, ...



Les classiques

Pastis 51, Ricard, Pontarlier 2cl 2,50
avec sirop 2,70

Picon bière 25cl 3,50

Vin rosé/blanc 12cl 2,20 / 18cl 2,70
avec cassis/sirop 12cl 2,40 / 18cl 2,90

Kir au vin blanc 3,00

Véritable Kir à l'Aligoté 4,00

Kir Royal au Crémant 5,00

Selon votre choix avec crème de
cassis, pêche, cerise ou mûre.



*L'homme ne vit pas que
de pain. Au bout d'un moment,
il a besoin d'un verre.*

Woody Allen, réalisateur états-unien



Les spécialités

Macvin du Jura rouge ou blanc 4cl 3,50

Suze 4cl 2,50

Connu et éprouvé

Crémant de Bourgogne 0,1l 4,00

Mousseux sans alcool rosé 0,1l 3,50

Martini rouge, blanc ou extra dry 4cl 2,50

Campari 4cl 2,50

Porto rouge ou blanc 4cl 2,50

Madère 4cl 2,50

Long drinks

Aperol Spritz 6,00

Limoncello Spritz 6,00

Jägermeister Red Bull 6,00

Campari Orange 5,00

Martini Orange 5,00

Jack Daniel's 5,00

Whisky Coca 6,00

Gin Tonic 6,00

Recommandation pour l'apéro

À grignoter pour 2 personnes 10,00

Selon la disponibilité et les idées du chef : charcuterie,
dips, salami, salades, fromage, olives, jambon cru, ...



Nous proposons les plats suivants pendant la semaine indiquée de chaque mois. Vous trouverez le plat actuel de la semaine sur la carte hebdomadaire.



La variété renforce l'appétit.

Euripide (480-407 av. JC), tragédien grec



1. semaine : Cuisses de grenouilles à la persillade 21,00

12-14 pièces, env. 350g. Délicieuse sauce avec beaucoup d'ail, de persil et de crème. Accompagnées de frites.

2. semaine : Rognons de veau 16,00

Un délice tendre dans une sauce tomate et méditerranéenne, sur purée de pommes de terre maison.

3. semaine : « Assiette franc-comtoise » 15,00

La spécialité de la région Franche-Comté : marteau, cancoillotte chaude, pommes de terre et salade verte.

avec jambon cru 17,00

4. semaine : Magret de canard 19,50

Magret de canard rôti croustillant, rosé-saignant à l'intérieur. Avec une sauce fruitée aux airelles et à l'orange, servi avec riz et garniture.



Nous proposons les plats suivants pendant la semaine indiquée de chaque mois. Vous trouverez le plat actuel de la semaine sur la carte hebdomadaire.



La variété renforce l'appétit.

Euripide (480-407 av. JC), tragédien grec



1. semaine : Cuisses de grenouilles à la persillade 21,00

12-14 pièces, env. 350g. Délicieuse sauce avec beaucoup d'ail, de persil et de crème. Accompagnées de frites.

2. semaine : Rognons de veau 16,00

Un délice tendre dans une sauce tomate et méditerranéenne, sur purée de pommes de terre maison.

3. semaine : « Assiette franc-comtoise » 15,00

La spécialité de la région Franche-Comté : marteau, cancoillotte chaude, pommes de terre et salade verte.

avec jambon cru 17,00

4. semaine : Magret de canard 19,50

Magret de canard rôti croustillant, rosé-saignant à l'intérieur. Avec une sauce fruitée aux airelles et à l'orange, servi avec riz et garniture.



Les entrées



Terrine maison 7,50

Différents assaisonnements selon les idées du chef.
Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Jambon persillé 6,50

Du boucher local. Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Assiette de charcuterie 8,50

Assortiment de saucissons divers, jambon cru, chorizo, cornichons.



*Un repas sans entrée est
comme Pâques sans ses
cloches ...*

Mot célèbre



Les salades



Salade César 8,50

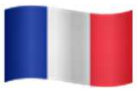
Laitue romaine avec blanc de poulet, parmesan effilé et des croûtons maison. Avec sauce à salade « César » (avec œuf).
comme plat principal 14,50

Salade mixte 6,00

Selon disponibilité: salade batavia, iceberg, endive, trevise, tomate, concombre, carotte, oignon, poivron, champignon, ...
Avec vinaigrette aux framboises faite maison.
comme plat principal avec croûtons 10,00

Salade Niçoise 8,00

Laitue romaine avec concombre, tomate, poivron, œuf dur et olives. Préparation maison, piquante et crémeuse, avec des morceaux de thon, du maïs et de la crème fraîche.
comme plat principal 13,50



Les entrées



Terrine maison 7,50

Différents assaisonnements selon les idées du chef.
Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Jambon persillé 6,50

Du boucher local. Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Assiette de charcuterie 8,50

Assortiment de saucissons divers, jambon cru, chorizo, cornichons.



*Un repas sans entrée est
comme Pâques sans ses
cloches ...*

Mot célèbre



Les salades



Salade César 8,50

Laitue romaine avec blanc de poulet, parmesan effilé et des croûtons maison. Avec sauce à salade « César » (avec œuf).
comme plat principal 14,50

Salade mixte 6,00

Selon disponibilité: salade batavia, iceberg, endive, trevise, tomate, concombre, carotte, oignon, poivron, champignon, ...
Avec vinaigrette aux framboises faite maison.
comme plat principal avec croûtons 10,00

Salade Niçoise 8,00

Laitue romaine avec concombre, tomate, poivron, œuf dur et olives. Préparation maison, piquante et crémeuse, avec des morceaux de thon, du maïs et de la crème fraîche.
comme plat principal 13,50



Nos steaks

Entrecôte nature 20,00

Env. 280g de tendre VBF,
frites, garniture de salade.

avec sauce à l'Époisses 23,00

avec sauce aux morilles 25,00

La cuisson

| | |
|-----------|--|
| bleu | seulement 30s par côté sur la plancha, intérieur froid |
| saignant | un peu plus "cuit" que bleu |
| à point | le fameux "medium", donc rosé à l'intérieur |
| bien cuit | plus du tout rosé à l'intérieur ... |

Veillez indiquer le degré de cuisson souhaité pour vos commandes de steaks et de burgers.



« Végétarien » est le vieux mot indien pour « mauvais chasseur ».

Auteur inconnu



Nos hamburgers

Nos hamburgers de 150 g sont composés à 100% de viande hachée de bœuf charolais pour un goût particulièrement intense. Le hamburger est entouré d'un petit pain brioché fait à la main par un boulanger local.

Tous les hamburgers sont accompagnés de frites.

Ils sont garnis d'un confit d'oignons rouges et de vin rouge fait maison.

Le « Classique Nu » 13,50

sauce burger, salade, tomate, concombre.

Le Bacon 15,00

avec des tranches de bacon grillées.

Le Raclette 15,00

avec du fromage à raclette.

Le Chèvre 15,50

avec du fromage de chèvre.

L'Époisses 16,50

avec du fromage Époisses.



Illustration et Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin

Extra bacon 1,50

Extra confit d'oignons 1,50



Nos steaks

Entrecôte nature 20,00

Env. 280g de tendre VBF,
frites, garniture de salade.

avec sauce à l'Époisses 23,00

avec sauce aux morilles 25,00

La cuisson

| | |
|-----------|--|
| bleu | seulement 30s par côté sur la plancha, intérieur froid |
| saignant | un peu plus "cuit" que bleu |
| à point | le fameux "medium", donc rosé à l'intérieur |
| bien cuit | plus du tout rosé à l'intérieur ... |

Veillez indiquer le degré de cuisson souhaité pour vos commandes de steaks et de burgers.



« Végétarien » est le vieux mot indien pour « mauvais chasseur ».

Auteur inconnu



Nos hamburgers

Nos hamburgers de 150 g sont composés à 100% de viande hachée de bœuf charolais pour un goût particulièrement intense. Le hamburger est entouré d'un petit pain brioché fait à la main par un boulanger local.

Tous les hamburgers sont accompagnés de frites.

Ils sont garnis d'un confit d'oignons rouges et de vin rouge fait maison.

Le « Classique Nu » 13,50

sauce burger, salade, tomate, concombre.

Le Bacon 15,00

avec des tranches de bacon grillées.

Le Raclette 15,00

avec du fromage à raclette.

Le Chèvre 15,50

avec du fromage de chèvre.

L'Époisses 16,50

avec du fromage Époisses.



Illustration et Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin

Extra bacon 1,50

Extra confit d'oignons 1,50



Bœuf bourguignon 17,00

Le classique bourguignon. Morceaux de paleron et de joue de bœuf tendres dans une sauce corsée au vin rouge sur une purée de pommes de terre maison. Avec une garniture de lardons, carottes, céleri, champignons et croûtons.

Sandre aux fruits de mer 17,00

Notre poisson préféré à la chair blanche et ferme. Des dés de sandre dans une sauce fraîche et aromatique aux légumes et au lait de coco, accompagnés de fruits de mer, le tout servi avec du riz.

Souris d'agneau 20,00

Un must pour les amateurs d'agneau. Environ 400 g avec os pour les gros appétits. Dans une sauce corsée avec de l'ail, des carottes, du céleri, des poivrons et des champignons. Servi avec des frites.

Suprême de poulet nature 13,00

Env. 180g, servi avec des frites et une garniture de salade.



Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.

Colette, écrivaine française



avec sauce à l'Époisses 16,00

avec sauce aux morilles 18,00

Andouillette bourguignonne 13,00

L'andouillette de Troyes, préparée différemment cette fois-ci. Le chef la fait mijoter lentement dans une délicieuse sauce au vin rouge et aux oignons. Elle est accompagnée de frites.

Lasagnes grecques 14,00

Des cubes de baguette mélangés avec du yaourt grec comme base. La sauce au bœuf haché, tomates et légumes, épicée et méditerranéenne, donne le goût particulier. Gratiné au fromage.

Pâtes à la bolognaise 11,50

Sauce 100% bœuf hachée avec des tomates, des carottes, du céleri et de l'ail. Avec des fusilli (pâtes en spirale), car la sauce y colle beaucoup mieux. Le tout est bien sûr accompagné de fromage râpé.



Bœuf bourguignon 17,00

Le classique bourguignon. Morceaux de paleron et de joue de bœuf tendres dans une sauce corsée au vin rouge sur une purée de pommes de terre maison. Avec une garniture de lardons, carottes, céleri, champignons et croûtons.

Sandre aux fruits de mer 17,00

Notre poisson préféré à la chair blanche et ferme. Des dés de sandre dans une sauce fraîche et aromatique aux légumes et au lait de coco, accompagnés de fruits de mer, le tout servi avec du riz.

Souris d'agneau 20,00

Un must pour les amateurs d'agneau. Environ 400 g avec os pour les gros appétits. Dans une sauce corsée avec de l'ail, des carottes, du céleri, des poivrons et des champignons. Servi avec des frites.

Suprême de poulet nature 13,00

Env. 180g, servi avec des frites et une garniture de salade.



Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.

Colette, écrivaine française



avec sauce à l'Époisses 16,00

avec sauce aux morilles 18,00

Andouillette bourguignonne 13,00

L'andouillette de Troyes, préparée différemment cette fois-ci. Le chef la fait mijoter lentement dans une délicieuse sauce au vin rouge et aux oignons. Elle est accompagnée de frites.

Lasagnes grecques 14,00

Des cubes de baguette mélangés avec du yaourt grec comme base. La sauce au bœuf haché, tomates et légumes, épicée et méditerranéenne, donne le goût particulier. Gratiné au fromage.

Pâtes à la bolognaise 11,50

Sauce 100% bœuf hachée avec des tomates, des carottes, du céleri et de l'ail. Avec des fusilli (pâtes en spirale), car la sauce y colle beaucoup mieux. Le tout est bien sûr accompagné de fromage râpé.



Veggie Burger (selon disponibilité) 15,00

Burger « Beyond Meat » (sans soja) sur notre mayonnaise aux amandes faite maison. Comme les burgers à la viande, avec un petit pain brioché, salade, tomate, concombre.

Pâtes et sa sauce curry légumes 13,00

Sauce piquante au lait de coco et au curry avec du jus de citron vert et des légumes croquants : carottes, aubergines, courgettes, poivrons, céleri, champignons, ...

Lasagnes grecques végétariennes 12,00

Des cubes de pain mélangés avec du yaourt grec comme base. Au-dessus, la sauce tomates et légumes aux épices méditerranéennes donne le goût particulier. Gratiné au fromage.



Assiette de frites 5,00

À emporter pour les campeurs disposant de leur propre récipient 4,00

Steak haché (150g) avec frites 8,50

Chicken Nuggets avec frites 8,00

Petite portion de « Pâtes à la bolognaise » 8,00



Veggie Burger (selon disponibilité) 15,00

Burger « Beyond Meat » (sans soja) sur notre mayonnaise aux amandes faite maison. Comme les burgers à la viande, avec un petit pain brioché, salade, tomate, concombre.

Pâtes et sa sauce curry légumes 13,00

Sauce piquante au lait de coco et au curry avec du jus de citron vert et des légumes croquants : carottes, aubergines, courgettes, poivrons, céleri, champignons, ...

Lasagnes grecques végétariennes 12,00

Des cubes de pain mélangés avec du yaourt grec comme base. Au-dessus, la sauce tomates et légumes aux épices méditerranéennes donne le goût particulier. Gratiné au fromage.



Assiette de frites 5,00

À emporter pour les campeurs disposant de leur propre récipient 4,00

Steak haché (150g) avec frites 8,50

Chicken Nuggets avec frites 8,00

Petite portion de « Pâtes à la bolognaise » 8,00



Bières pression

1664 ou 1664 panaché 25cl 3,00 / 50cl 6,00

1664 avec Picon 25cl 3,50 / 50cl 7,00

Leffe blonde 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Leffe ruby 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Hoegaarden blanche 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Supplément sirop pour 25cl 0,20 / pour 50cl 0,40

Bières en bouteille

Bière allemande 33cl 3,50 / 50cl 5,00

Desperados 25cl 3,00 / 33cl 3,50

1664 sans alcool 25cl 3,00

Sodas / limonades

Coca-Cola / Zero 33cl 3,00

Orangina 33cl 3,00

Ice Tea Pêche 33cl 3,00

Red Bull 25cl 3,00

Diabolo 25cl 2,50

Sirop à l'eau 25cl 2,00

Schweppes Tonic / Agrumes 33cl 3,00

Jus de fruits (orange, pomme, abricot, tomate) 20cl 2,50

Perrier gazeuse 33cl 2,50

Carola plate/finement pétillante/gazeuse 50cl 3,00 / 100cl 4,00

Digestifs

Whisky 4cl 5,00

Cognac 4cl 5,00

Jack Daniel's 4cl 5,00

Vodka 4cl 5,00

Eau de vie (poire, mirabelle) 4cl 5,00

Marc de Bourgogne/Jura 4cl 5,00

Vieille Fine de Jura 4cl 5,00

Jägermeister 4cl 5,00

Boissons chauds

Café / Espresso 1,50

Double Café / Espresso 2,80

Grand Café / Allongé 2,00

Café au lait 3,00

Latte Macchiato 3,00

Thé (diverses sortes) 2,50

Chocolat chaud 3,00



*La traversée du désert
est le chemin qui mène de chez
vous à chez nous.*

Le chef ©



Armagnac 4cl 5,00

Calvados 4cl 5,00

Baileys 5cl 4,00

Amaretto 5cl 4,00

Get 27, Get 31 5cl 4,00



Bières pression

1664 ou 1664 panaché 25cl 3,00 / 50cl 6,00

1664 avec Picon 25cl 3,50 / 50cl 7,00

Lefe blonde 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Lefe ruby 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Hoegaarden blanche 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Supplément sirop pour 25cl 0,20 / pour 50cl 0,40

Bières en bouteille

Bière allemande 33cl 3,50 / 50cl 5,00

Desperados 25cl 3,00 / 33cl 3,50

1664 sans alcool 25cl 3,00

Sodas / limonades

Coca-Cola / Zero 33cl 3,00

Orangina 33cl 3,00

Ice Tea Pêche 33cl 3,00

Red Bull 25cl 3,00

Diabolo 25cl 2,50

Sirop à l'eau 25cl 2,00

Schweppes Tonic / Agrumes 33cl 3,00

Jus de fruits (orange, pomme, abricot, tomate) 20cl 2,50

Perrier gazeuse 33cl 2,50

Carola plate/finement pétillante/gazeuse 50cl 3,00 / 100cl 4,00

Digestifs

Whisky 4cl 5,00

Cognac 4cl 5,00

Jack Daniel's 4cl 5,00

Vodka 4cl 5,00

Eau de vie (poire, mirabelle) 4cl 5,00

Marc de Bourgogne/Jura 4cl 5,00

Vieille Fine de Jura 4cl 5,00

Jägermeister 4cl 5,00

Boissons chauds

Café / Espresso 1,50

Double Café / Espresso 2,80

Grand Café / Allongé 2,00

Café au lait 3,00

Latte Macchiato 3,00

Thé (diverses sortes) 2,50

Chocolat chaud 3,00



*La traversée du désert
est le chemin qui mène de chez
vous à chez nous.*

Le chef ©



Armagnac 4cl 5,00

Calvados 4cl 5,00

Baileys 5cl 4,00

Amaretto 5cl 4,00

Get 27, Get 31 5cl 4,00



Tous les vins en bouteilles sont des vins propriétaires récoltants.

Vins en bouteilles – rouge

Beaujolais AOC « Saint Amour » 50cl 18,00 / 75cl 23,00

Gamay. Domaine des Roches Noires. Très équilibré, élégant, aux arômes de Kirsch.

Bourgogne AOC « Clos St. Pierre » 75cl 26,00

Pinot Noir. Le Chais St. Pierre. Arômes de petits fruits noirs.

Côtes de Beaune Villages AOC 37,5cl 19,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey. Élégant, fin, très belle longueur en bouche.

Côtes de Beaune AOC « Marange 1er Cru » 75cl 30,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey.

Fruits rouges et d'épices, en bouche d'agréables notes poivrées.

Vins en bouteilles – blanc / Crémant

Bourgogne « Saint Veran » AOC 50cl 19,00 / 75cl 24,00

Chardonnay. Domaine des Roches Noires. Très fruité, arômes de pêche et de poire.

Bourgogne Aligoté AOC 75cl 20,00

Aligoté. Le Chais St. Pierre. Belle fraîcheur, vif et fruité.

Crémant de Bourgogne AOC « BRUT » 75cl 25,00

Assemblage de Pinot noir, de Chardonnay et d'Aligoté. Le Chais St. Pierre.

Belle élégance, bulles fines, fraîcheur, notes d'agrumes.

Vins en bouteilles – rosé

VdP de Vaucluse « La cuvée de Lisa » 75cl 18,00

Grenache. Domaine des Lauribert.

Fruits rouges, beaucoup de fraîcheur, belle longueur.

Vins en vrac

IGP du Gard

Cellier des Chartreux,
Les Gardilles.

Rouge, blanc ou rosé

Verre 12cl 2,20

Verre 18cl 2,70

Carafe 25cl 4,40

Carafe 50cl 8,50

Carafe 1,0l 16,00

Macon AOC

Cave Coopérative
Cave d'Azé.

Bourgogne blanc

Verre 12cl 3,50

Verre 18cl 5,00

Carafe 25cl 6,50

Carafe 50cl 12,00

Carafe 1,0l 22,00

”

*Un verre de vin pour la
santé, le reste de la bouteille
pour le moral.*

Sagesse populaire

“



Tous les vins en bouteilles sont des vins propriétaires récoltants.

Vins en bouteilles – rouge

Beaujolais AOC « Saint Amour » 50cl 18,00 / 75cl 23,00

Gamay. Domaine des Roches Noires. Très équilibré, élégant, aux arômes de Kirsch.

Bourgogne AOC « Clos St. Pierre » 75cl 26,00

Pinot Noir. Le Chais St. Pierre. Arômes de petits fruits noirs.

Côtes de Beaune Villages AOC 37,5cl 19,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey. Élégant, fin, très belle longueur en bouche.

Côtes de Beaune AOC « Marange 1er Cru » 75cl 30,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey.

Fruits rouges et d'épices, en bouche d'agréables notes poivrées.

Vins en bouteilles – blanc / Crémant

Bourgogne « Saint Veran » AOC 50cl 19,00 / 75cl 24,00

Chardonnay. Domaine des Roches Noires. Très fruité, arômes de pêche et de poire.

Bourgogne Aligoté AOC 75cl 20,00

Aligoté. Le Chais St. Pierre. Belle fraîcheur, vif et fruité.

Crémant de Bourgogne AOC « BRUT » 75cl 25,00

Assemblage de Pinot noir, de Chardonnay et d'Aligoté. Le Chais St. Pierre.

Belle élégance, bulles fines, fraîcheur, notes d'agrumes.

Vins en bouteilles – rosé

VdP de Vaucluse « La cuvée de Lisa » 75cl 18,00

Grenache. Domaine des Lauribert.

Fruits rouges, beaucoup de fraîcheur, belle longueur.

Vins en vrac

IGP du Gard

Cellier des Chartreux,
Les Gardilles.

Rouge, blanc ou rosé

Verre 12cl 2,20

Verre 18cl 2,70

Carafe 25cl 4,40

Carafe 50cl 8,50

Carafe 1,0l 16,00

Macon AOC

Cave Coopérative
Cave d'Azé.

Bourgogne blanc

Verre 12cl 3,50

Verre 18cl 5,00

Carafe 25cl 6,50

Carafe 50cl 12,00

Carafe 1,0l 22,00



*Un verre de vin pour la
santé, le reste de la bouteille
pour le moral.*

Sagesse populaire

