



À LA CARTE



MENU DU JOUR

Hors boisson

Entrée + Plat + Dessert.....19,50€

Entrée + Plat / Plat + Dessert.....17,00€

Plat du jour.....14,50€

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

12€

Aiguillettes panées de poulet
et pommes de terre sautées

1 boule de glace et 1 sirop à l'eau

NOS ENTREES

en entrée en plat

Oeufs en meurette12,00€17,00€
sauce vin rouge, croûtons et lardons

Makis aux deux saumons.....14,00€
billes citronnées et mesclun

Terrine de Foie Gras maison.....15,00€
chutney de figues

NOS PLATS

 Emincé de pois chiche végétarien..... 14,00€
poêlée de blé et brunoise de légumes au curry

Entrecôte de boeuf 200gr 24,00€
sauce au vin, pommes de terre sautées et mesclun

Tartare de boeuf 180gr 18,00€
préparé par nos soins, pommes de terre sautées et mesclun

Cheeseburger Jurassien..... 19,00€
steak de bœuf 180gr, raclette, tomate, compotée d'oignons, pommes de terre sautées et mesclun

Filet de cabillaud..... 19,00€
poêlée de patate douce, carotte jaune, épinard et giroilles

NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés7,00€

Faisselle 4,00€
à la crème ou coulis de fruits rouges

NOS DESSERTS

Dessert du jour 6,00€

Café gourmand 10,00€
Expresso et mignardises sucrées

NOS GLACES

Parfums sur demande

1 boule 3,00€

2 boules 6,00€

Le sorbet/Jacoulot 7,00€
*Menthe/Menthe poivrée
Citron/Lemon
Cassis/Marc de Bourgogne*



AU BAR à VINS



Planche de charcuteries de Peyzieux.....	18,00€
Planche de fromages de nos régions.....	18,00€
Planche mixte.....	18,00€
Planche sucrée.....	10,00€
Rillettes et Tartinades Bok, conserverie artisanale.....	10,00€
Saucisson entier de chez Bobosse (200gr).....	10,00€
Planche Tex Mex.....	18,00€
Mont d'Or rôti à partager.....	20,00€

Prix TTC, service compris - Carte évolutive au fil des saisons
Carte des allergènes sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération