



Pour l'apéritif

Petite planche apéritive : mélange de charcuterie, Comté	9,80 –
Grande planche apéritive : mélange de charcuterie, Comté	15,90 –

Les entrées

Escargots à la franc-comtoise crème de Comté	15 –
Croûte forestière aux morilles et ses croûtons grillés	15 –
Foie gras de canard maison au macvin, Chutney mangue-gingembre, poivre de Timut	18 –
Poêlée de pleurotes persillées, déglacées au vinaigre balsamique	13 –
Carpaccio de truite fumée et ses condiments	16 –

Végétarien et végétan

Wok de légumes frais au soja et herbes fraîches 14,50 –

Les poissons

Panaché de légumes frais façon risotto
aux Saint-Jacques et crevettes 24 –

Pavé de truite rose, sauce Savagnin 23 –

Friture de sandre et ses sauces (tartare, curry, persillade citronnée) 27 –

Les viandes

Magret de canard grillé aux fruits rouges 25 –

Souris d'agneau confite, laquée au miel, au jus de thym et romarin,
flambée sur table 25 –

Pièce du boucher 200 gr (bœuf) ou 160 g (veau) sur ardoise chaude,
assortiment : beurre diabololo, sauce béarnaise et sauce moutarde 22 –

Supplément os à moëlle 2 –

Le fromage

Assiette de fromages de la région 7 –

Les desserts

Mi-cuit de chocolat, cœur framboise, crème anglaise	7 –
Profiteroles (glace vanille, sauce chocolat)	8 –
Crème brûlée vanille	6 –
Tarte Tatin, boule de glace, crème fouettée	7 –
Coupe colonel (citron, vodka)	8 –
Coupe griottines® (sorbet framboise, myrtilles, cassis, griottines®)	8 –
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7 –
Panacotta au coulis de mangues	5 –
Palette de sorbets	7 –

*

Les boissons chaudes

Expresso	1,80 –
Café crème ou café double	3 –
Capuccino	3,20 –
Chocolat chaud	3,20
Thé	2,50 –
Tisane verveine-menthe	2,50 –
Irish coffee	6,50 –

*

Nos menus

Menu enfant à 7 €

Aiguillette de poulet sauce Morbier, frites

*

Dessert : boule de glace au choix

*

Menu du marché à 25 €

en semaine, du mardi au vendredi

Entrée * Plat principal * Dessert

*

Menu de l'Ardoise à 35 €

Croûte forestière aux morilles

ou

Escargots à la franc-comtoise

*

Pavé de truite rose sauce Savagnin

ou

Pièce du boucher 180 gr (bœuf) ou 160 g (veau) sur ardoise chaude

*

Dessert de la carte au choix

Les prix (TTC) sont en euros (€) et s'entendent service compris.

Possibilité de menus sur demande pour les groupes à partir de 10 personnes.

NOUVEAU, SUR RÉSERVATION

*

Fondue chinoise à volonté

Porc, dinde, bœuf, 5 sortes de sauces

Accompagnement : pommes frites, salade

Par personne : 25 –

*

Filets de perche au beurre

Garniture au choix : pommes nature, pommes frites, riz.

Servis avec une salade verte.

Par personne : 23 –

*

Les boissons

Eaux minérales

Perrier 33 cl	3,70 –
Vittel 25 cl	2,90 –
Vittel ou San Pellegrino 50 cl	3,50 –
Vittel ou San Pellegrino 1 litre	4,80 –

Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina (bouteille 33 cl)	3,50 –
Jus d'orange, de pomme ou de tomate (bouteille 25 cl)	3,50 –
Sirop : grenadine, menthe, cassis, pêche ou citron (verre 33 cl)	1,60 –
Ice Tea (verre 33 cl)	2,50 –

Nos bières

Bière blonde pression (Pelforth) 25 cl	3,50 –
Bière blonde pression (Pelforth) 33 cl	4,50 –
Bière blonde pression (Pelforth) 50 cl	6,50 –
Pelforth brune (bouteille, 33 cl)	4,50 –
Desperados (bouteille, 33 cl)	5 –
Bière blanche Edelweiss pression (Heineken, 25 cl)	4 –
Picon-bière 25 cl	4,90 –
Supplément sirop	0,30 –

Apéritifs et digestifs

Martini Bianco ou Rosato (4 cl)	3,90 –
Martini Gin (6 cl)	4,50 –
Gin (4 cl)	3,40 –
Apéritif anisé (Ricard, 2 cl) ou Pontarlier (2 cl)	3,90 –
Porto rouge (6 cl)	3,70 –
Suze (6 cl)	3,70 –
Kir (11 cl)	3,80 –
Crémant de Bourgogne (11 cl)	4,20 –
Whisky Haig (4 cl)	4,90 –
Whisky Glenfiddich 12 ans (4 cl)	6,50 –
Cognac (3 cl)	5 –
Vodka Eristoff (3 cl)	5 –
Eau de vie de Mirabelle (4 cl)	5,50 –
Get 27 (6 cl)	6 –
Limoncello	3,70 –
Macvin	6,00 –

Carte des vins

	Bouteille	Verre	Pichet	Pichet
	75 cl	12 cl	25 cl	50 cl
Vins rouges				
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, Château des Tourtes 2018	23,00	3,80	7,60	bouteille 50 cl 15,20
AOP Languedoc – Art de Vivre 2016	28,50	-	-	-
AOP La Clape – Coteaux du Languedoc Héritage « An 1650 » 2019	29,00	4,80	9,60	19,20
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2019	36,00	6,00	12,00	24,00
AOP Cairanne (Vallée du Rhône) « Les Six » 2018	39,00	-	-	-
AOP Cairanne (Vallée du Rhône) « Les Six » 2017	43,00	-	-	-
AOC Corbières – La Forge 2019	85,00	-	-	-
Vin orange				
Vin de France – Orange Gold bio 2020	29,50	4,30	-	-
Vins rosés				
AOC Bordeaux Château des Tourtes 2022	18,00	3,00	6,00	12,00
IGP Pays d’Oc – Gris blanc 2021	28,00	4,70	9,40	18,80
IGP-VDP Mateus (origine Portugal) pétillant	19,00	-	-	-

	Bouteille	Verre	Pichet	Pichet
	75 cl	12 cl	25 cl	50 cl
Vins blancs				
IGP Pays d'Oc – « Au Bistrot des Copains » Sauvignon 2021	19,50	3,30	6,60	13,20
AOP Pacherenc du Vic-Bihl (Gascogne) Torus 2007	22,00	3,70	7,40	14,80
AOC Arbois Chardonnay 2021	23,00	-	-	-
AOP Clairette du Languedoc Adissan – Art de Vivre 2019	28,50	-	-	-
AOC Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Collovray-Terrier 2020	55,00	-	-	-
IGP Aude Hauterive – Cigalus 2021	65,00	10,90	-	-
Crémant de Bourgogne				
AOC Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre	27,00	4,50	-	-
Champagne				
Alain Édouard EPC Cuvée Blanc de blanc brut	54,00	-	-	-

Carte des pizzas

Pizzas base tomate

Marguerite

Coulis de tomates, olives, mozzarella

10,00 –

Jambon

Coulis de tomates, jambon blanc, mozzarella

11 –

Chorizo

Coulis de tomates, chorizo, mozzarella

13 –

Mexicaine

Coulis de tomates, tomates fraîches, merguez, poivrons, oignons, olives, mozzarella

13 –

Reine

Coulis de tomates, jambon blanc, champignons frais, olives, œuf, mozzarella

14 –

Romana

Coulis de tomates, anchois, poivrons, olives, câpres, mozzarella

13 –

Végétarienne

Coulis de tomates, poivrons, aubergines, artichaut, asperges, champignons frais, olives, mozzarella

14 –

Hawaï

Coulis de tomates, jambon blanc, ananas, mozzarella

13 –

Quatre fromages

Coulis de tomates, chèvre, Bleu, comté, mozzarella

13 –

Paysanne

Coulis de tomates, lard, oignons, œuf, mozzarella

13 –

Calzone

Coulis de tomates, jambon blanc, champignons, œuf, olives, mozzarella

14 –

Pizza enfant

Coulis de tomates, jambon blanc, mozzarella

6 –

Pizzas base crème fraîche

Pizza à la truite saumonée

Crème fraîche, oignons, câpres, truite saumonée, mozzarella 14,50 –

Poulet

Crème fraîche, poulet, champignons, mozzarella 13 –

La Raclette

Crème fraîche, Morteau, pommes de terre, raclette, oignons, mozzarella 14 –

Crevettes

Crème fraîche, crevettes, ail, mozzarella 13 –

Chèvre miel

Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, mozzarella 14 –

Kebab

Crème fraîche, kebab, sauce pitta, mozzarella 13 –

Nous vous offrons votre pizza le jour de votre anniversaire.