

# Entrées

Salade saison 9€90

☰ (assortiments de crudités selon arrivage voir ardoise)

Terrine Maison 14€50

☰ Foie gras maison à l'arôme de truffe, 19€50

☰ accompagné d'une gelée au porto et ses toast

Jambon cuit à l'os de Longeville 12€50

## Salades repas

☰ Périgourdine 22€00

(crudités, foie gras, fromage, frites salade)

☰ Sud -ouest 18€50

(crudités, magret de canard fromage, frites salade)

☰ Haut-Doubs 18€00

(crudités, charcuteries Local, fromage, frites salade)

☰ Bressane 18€00

(crudités, blanc de poulet basse température, fromage, frites salade)

☰ Larzac 18€00


(crudités, croûton de chèvre chaud, fromage, frites salade)

Entrées chaude


☰ Croûte aux morilles 18€50

Une douzaine d'escargots 12€30


# Spécialités Régionales

 **Fondue aux fromages (minimum 2 pers) 19€00**  
**Accompagnées de charcuteries locales et salade verte**

 **Morbiflette 19€50**  
**Accompagnées de charcuteries locales et salade verte**

 **Boîte Chaude (Edel de Cléron) 19€50**  
**Accompagnées de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte**

 **Omelette à la cancoillotte sur pain grillé a l'ail, tomate 19€00**  
**Accompagnées de charcuteries locales et salade verte**

**Selon saison:**  
 **Mont d'or chaud (minimum 2 pers) 20€00**  
**Accompagnées de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte**

**Assiette de fromages 5€00**

## Menu végétarien 22 €

**Crudités selon saison**  
\*\*\*\*\*

**Morbiflette végétarienne, salade verte**

 **Dessert au choix**

**Glace trois boules, Crème brulée, Île flottante, Mousse au chocolat, Tarte maison ,Panna cotta vanille et son coulis de framboise**



# Nos menus

**Menu Régional 19€**

ou

**Menu Régional aux  
morilles 24€**

**Menu 32€**

ou

**Menu avec  
fromage 34€**



Pommes de terre au four  
Saucisses de Morteau, lardons,  
Cocotte de cancoillotte chaude,  
Salade verte

Glace vanille et griottes  
de chez Guy Pontarlier



Terrine maison

ou

Croûte aux morilles ou  
une douzaine d'escargots  
De la maison ROMANZINI de la rivière  
Drugeon



**Menu Enfants  
8,50€**

Boisson aux choix  
Coca-cola, jus d'orange,  
Sirop à l'eau, diablo



Steak haché ou nuggets  
Frites ou légumes

Mousse au chocolat  
ou  
Glace 2 boules

Truite au vin jaune  
ou

Truite meunière  
ou  
pintade au vin jaune  
ou  
Entrecôte aux morilles



Dessert au choix

Glace trois boules  
Crème brûlée  
Ile flottante  
Mousse au chocolat  
Tarte maison  
Panna cotta vanille et  
son coulis de framboise



**Attention** tous nos aliments peuvent éventuellement contenir, Céréales contenant du gluten, crustacé et produits à base de crustacés, œufs, poissons, lait, soja, arachides, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux et sulfites mollusques, lupin.

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer

# MENU DES DELICES 39€



Foie gras maison , accompagné de gelée au porto et ses toasts chaud

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf au morilles ou Rossini (+5€)



\*\*\*\*\*

Assiette de fromages Comtois

\*\*\*\*\*

Carte des desserts

## Cartes Hamburgers Maison



**Le Classique 7€00**

Steak haché par nos soins, salade, tomate, oignons rouge ,cornichon

Avec frites/salade verte **12€00**



**Le Bressan 16€00**

Poulet, , salade, tomate, oignons rouge ,cornichon

Avec frites/salade verte

**Le Montagnard 16€00**

Steak haché par nos soins, raclette, tranche de lard,, salade, tomate, oignons rouge ,cornichon, frites, salade verte



**LE Comtois 17€00**

Steak haché par nos soins, Morbier, saucisse de Morteau, salade, tomate, oignons rouge ,cornichon, frites, salade verte



**Le Périgourdin 20€00**

Steak haché par nos soins, foie gras maison , salade, tomate, oignons rouge ,cornichon, frites, salade verte