



## NOTRE MENU « À LA CARTE »

### Entrée, plat et dessert

*Au choix parmi notre carte*

40 €

## NOTRE MENU ENFANT

### Plat et dessert (Volaille fermière frites maison)

*Pour les moins de 12 ans*

*1 Boule de glace ou sorbet*

14 €

## NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

### Planche de charcuteries , Du haut Doubs "Droz Vincent"

14 €

### Friture d'ablettes du Doubs, salade verte, frites maison

29 €

*(Produit sauvage dépendant de la pêche)*

*(supplément 5 € en menu)*

## NOS ENTRÉES

**Pressé de Foie gras de Canard, Chutney aux oignons doux (supplément 5 € en menu)**

21 €

**Gaspacho de tomates, et Stracciatella au cumin, croûtons et petits pois**



14 €

**Ceviche de Daurade royale, vinaigrette gingembre passion,**

18 €

**Croustillant de tête de veau, sauce gribiche, salade mesclun**

17 €

## NOS PLATS

**Bavette de boeuf, Frites maison, sauce echalotes, haricots verts frais sumac**

23 €

**Volaille fermière, Crème au vin Jaune, Morilles et mélange forestier, Tagliatelles Fraîches**

26 €

**Côte de cochon** Jus corsé, légumes rotis zaatar 27€/Pers

27 €

**Tataki de thon Blanc , caviar d'aubergines, fèves et petits pois**

28 €

**Tartare de Bœuf "Au Couteau" (180gr) Salade verte, frites maison**

24 €

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

**De nos régions, servi à l'assiette Fromagerie "JANIN" MOF CHAMPAGNOLE**

14 €

**Fromage signature "Marc Janin" "Le morillon" camembert lait cru morilles vin jaune.....!!!!!!**

14 €

## NOS DESSERTS

*à commander en début de repas en cas de Menu*

**Le Paris-Brest du Bistrot, Pour 2 personnes, à partager**

24 €

**Merveilleux glacé, Myrtilles chocolat cassis**

11 €

**Siphon fraise, tartelette menthe fraise, sorbet menthe**

11 €

**Assiette de Gourmandises (Mini Paris brest , cookie maison, sorbet....!!!**

12 €

*Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place*

*Nous pouvons adapter nos plats pour les régimes végétariens*

*à partir de produits bruts et disponibles.*

*Viandes origine France*

*Prix TTC service compris*