

LES APERITIFS

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari.....	5 cl	5€00
Ricard, Pastis 51.....	2 cl	3€80
Pontarlier Anis.....	2 cl	4€20
Macvin du Jura.....	4 cl	4€20
Suze, Porto Sandeman Ruby.....	5 cl	5€00
William Lawson, Ballantines Finest.....	4 cl	5€60
Chivas Regal 12 ans.....	4 cl	7€50
Whisky Single Malt Aberlour 10 ans.....	4 cl	7€50
Whisky Classic Malt Lagavullin 16 ans.....	4 cl	8€50
Bourbon Four Roses.....	4 cl	5€60
American Whisky Jack Daniel's.....	4 cl	7€50
Vodka Wyborowa.....	4 cl	5€80
Vin blanc.....	12,5 cl	4€80
avec Crème de Cassis de Bourgogne Cartron ou Mûre ou Framboise		
Crémant du Jura.....	12,5 cl	6€90
avec Crème de Cassis de Bourgogne Cartron ou Mûre ou Framboise		
Champagne Heidsieck Monopole Brut.....	12,5 cl	9€90
avec Crème de Cassis de Bourgogne Cartron ou Mûre ou Framboise		

LES CHAMPAGNES et CREMANT

Heidsieck Monopole Brut.....	La coupe 12,5 cl	9€00
	La Bout. 37,5 cl	38€00
	La Bout. 75 cl	46€00
Champagne Lanson Brut Black Label.....	La Bout. 75 cl	52€00
Champagne Lanson Rosé Label.....	La coupe 12,5 cl	38€00
	La Bout. 75 cl	54€00
Crémant du Jura.....	La coupe 12,5 cl	6€00
	La Bout. 75 cl	33€00

LES BIERES

Heineken en Pression.....	25 cl	3€40
	50 cl	6€80
Picon Bière (Bière Pression Heineken + 2 cl Picon).....	25 cl	4€40
Affligem, Edelweiss.....	La Bout. 33 cl	4€80
Heineken, Pelforth Brune.....	La Bout. 33 cl	4€60

LES DIGESTIFS

Gin Gibson's 37,5°, Bailey's, Get 27, Cointreau.....	4 cl	5€60
Rhum Vieux Carte Noire Dillon.....	4 cl	6€30
Cognac Courvoisier VSOP.....	4 cl	7€50
Armagnac Château de Laubade VSOP.....	4 cl	7€50
Calvados Lecompte AOC Pays d'Auge.....	4 cl	7€50
Poire Williams Cartron.....	4 cl	7€50
Framboise Cartron, Mirabelle Cartron.....	4 cl	7€50

LES BOISSONS

Evian.....	50 cl	3€60
Evian.....	100 cl	4€60
Badoit Verte et Badoit Rouge.....	50 cl	3€60
Badoit Verte et Badoit Rouge.....	100 cl	4€60
Perrier.....	33 cl	4€00
Evian.....	33 cl	2€90
Supplément Sélection Sirops " Monin "		0€50
Coca Cola Light/Zéro, Fanta Orange.....	33 cl	3€80
Orangina, Schweppes Indian Tonic.....	25 cl	3€80
Schweppes Agrum, Lipton Ice Tea pêche.....	25 cl	3€80
Nectars et Jus de Fruits Granini.....	25 cl	3€80
Jus de tomate, orange, pomme, pamplemousse ananas, abricot		

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€20
Café Double expresso	3€20
Thé Commerce Equitable Dammann Earl Grey, Darjeeling, Breakfast Vert à la menthe, Ceylan	3€00
Infusions Lipton Verveine, Verveine menthe, Camomille, Saveur Grand Sud, Tilleul	3€00
Chocolat Commerce Equitable Max Havelaar	3€60



LES COCKTAILS Sans alcool

Virgin Colada.....	15 cl	4€20
L'Exotique.....	15 cl	4€20

LES COCKTAILS Avec alcool

Pina Colada.....	20 cl	7€30
Mojito.....	20 cl	7€30
Le Luxury rosé.....	15 cl	9€90
Le Luxury blanc.....	15 cl	9€90

Horaires de services

12h00 - 14h00 et 19h00 - 22h30

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris.

au fil
des
Saisons





NOS ENTRÉES

Salade Caesar à notre Façon.....	7€20	
Œuf Poché sur Piperade, Salade, Pain toasté.....	5€50	
Crudités de Saison, Bouquet de Graines Germées.....	5€20	
Filet de Truite Saumonée Fumée..... élevée dans la Vallée de la Loue	10€40	
Potage de Légumes.....	4€90	
Soupe de Poissons Méditerranéenne, Rouille, Croûtons.....	6€80	
Eventail de Charcuteries de notre Région.....	8€40	
Terrine de Foie Gras au Savagnin,..... comptée d'Oignons Rouges	11€40	

NOS PLATS

Pavé de Saumon à l'unitéral à la Plancha,..... Fleur de Sel de Guérande et Thym Frais	14€80	
Truite en Filet élevée dans la Vallée de la Loue..... rôtie sur sa Peau, Huile d'Olive aux Herbes	15€70	
Filet de Bar à la Plancha sauce au Pontarlier Anis,..... Dariole de Légumes	19€60	
Millefeuille de Bœuf au Morbier façon Burger.....	14€50	
Filet de Poulet Rôti Sauce au Savagnin..... et Queues d'Ecrevisses	14€20	
Steack Haché du Boucher.....	11€90	
Filet de Bœuf à la Plancha,..... Poêlée de Champignons des Bois à la Crème	25€00	
Jambon Cuit Fumé dans le Haut-Doubs à la Plancha.....	11€90	
Onglet de Bœuf à la Fondue d'Echalotes.....	15€30	
Penne Regate à la Napolitaine et Parmesan.....	9€90	
Omelette à votre goût.....	9€00	
Parfait de Sauté de Veau au Curry Rouge..... sur lit de Légumes du Soleil	14€50	



NOS GRANDES ASSIETTES

Grande Assiette Franc Comtoise.....15€90
(Jambon Cru Fume au Thuyé du Haut Doubs, Jambon Cuit Fumé, Saucisse de Morteau, Brési ,Truite Fumée, Comté, Pommes de Terre Chaudes, Tomates, Condiments)

Grande Salade Caesar à notre Façon.....13€50
(Salade Verte, Emincé de Poulet, Poitrine de Porc Tranchée, Copeaux de Parmesan, Tomate Confite, Oeuf Poché)



MENU VIVALDI 15€90

- Entrée + Plat
ou - Plat + Dessert

à choisir dans notre carte parmi
les entrées, plats et desserts
accompagnés du symbole

MENU ENFANT 8€00

ou - Steak haché, frites
ou - Jambon cuit, frites
ou - Penne à la Tomate

ou - Glace
ou - Yaourt
ou - Andros Pocket

ou - Coca-Cola 25cl
ou - Jus d'Orange 25cl
ou - Sirop à l'eau 25cl

NOS FROMAGES et NOS DESSERTS

Faisselle de Fromage Frais..... Nature, au Sucre, à la Crème ou aux Fines Herbes	4€70	
Assiette de Fromages Régionaux.....	6€00	
Panacotta Souvenir d'Enfance.....	6€40	
Gaufre Chantilly et sa Poêlée d'Ananas.....	6€20	
Crème Brulée au Nougat de Montélimar.....	5€80	
Salade de Fruits aux Senteurs d'Extrême Orient..... Thé et Cardamome	4€80	
Tarte Tatin et sa Crème Fraiche.....	5€80	
Yaourt Gourmand, sauce caramel, céréales.....	4€10	
Café Gourmand, Déca Gourmand, Thé Gourmand.....	6€10	
Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Dame Blanche.....	7€00	
Coupe de Glaces et Sorbets au choix (3 boules).....	5€60	

Parfums de Glace :
Vanille, café, chocolat, Fraise, Pistache, Citron vert, Cassis, Yaourt, Ananas, Nougat



LES VINS

VINS BLANCS

	Bout. 75 cl	Bout. 37,5 cl	Verre 12,5 cl
Chablis St Martin des Domaines Laroche AOC	38€00		
Riesling AOC Dopff Irion	27€00		
Domaine Le Pive Blanc IGP Sable de Camargue vin de pays du Golfe du Lion BIO	22€00		4€50
Arbois Chardonnay AOC	26€00	14€00	5€40
Arbois Chardonnay Savagnin AOC	35€00		7€20

VINS ROSES

Côtes de Provence Château Gassier Cuvée Loubiero AOC	27€00		
Domaine Le Pive Gris IGP Sable de Camargue vin de pays du Golfe du Lion BIO	22€00		4€50
Cinsault Rosé Vigne Antique IGP	15€00		
Arbois Plousard AOC	26€00	14€00	5€40

VINS ROUGES

Domaine Le Pive Rouge IGP Sable de Camargue vin de pays du Golfe du Lion BIO	22€00		4€50
Côtes du Ventoux Les ocres du Ventoux Terra Vitis AOP	24€00		
Bordeaux Chapelle Saint Martin AOC	19€00	11€00	
St Nicolas de Bourgueil AOC	24€00	13€00	
Médoc Lamothe Pontac Antoine Moueix AOC	35€00		7€20
St Emilion Grand Cru Antoine Moueix AOC	42€00		
Côtes du Rhône Domaine Notre Dame de Cousignac parcelle Sud BIO	24€00		
Pinot Noir rouge d'Alsace Dopff Irion AOC	28€00		
Arbois Rouge AOC	26€00	14€00	5€40
Hautes Côtes de Beaune Lupe Cholet AOC	36€00	19€00	

VINS AU PICHET

	Pichet 50 cl	Pichet 25 cl	Verre 12,5 cl
Merlot Rouge Vigne Antique du Pays d'Oc	10€80	5€80	2€90
Vin de Pays de l'Hérault Rosé	10€80	5€80	2€90
Vin de Gascogne Blanc "Les Tourterelles"	10€80	5€80	2€90



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.