

Les formules du midi

du lundi au vendredi

buffet froid à volonté

12€

buffet froid à volonté

+

plat du jour

+

dessert ou fromage

café offert

13,50€

plat du jour

10€

MENU A 21€

Salade foie de volaille

Assiette de crudités

Buffet froid à volonté (supplément de 3€)

æ

Saucisse paysanne, cancoillotte, frites ou légumes

Jambon braisé sauce moutarde, frites ou légumes

æ

Dessert maison

(tarte, mousse au chocolat ou crème caramel)

ou deux boules de glace

ou

Assiette de fromages

MENU ENFANT 10€

enfant accompagné de moins de 12 ans

Saucisse de Morteau avec frites

Filet de poulet avec frites

Plat du jour

æ

Crème caramel ou glace de 2 boules

æ

Boisson offerte : 1/4 de limonade

Assiettes repas

Assiette Bouchère complète	21,00€
<i>entrecôte (ou basse-côte), frites, crudités, Morbier, Comté et salade verte</i>	
Assiette Bouchère simple	17,00€
<i>entrecôte (ou basse-côte), frites et salade verte</i>	
Assiette Comtoise complète	22,00€
<i>jambon à l'os, saucisse de Morteau, jambon cru, Morteau séchée, noix, cancoillotte chaude, frites et salade verte</i>	
Assiette Comtoise simple	17,50€
<i>jambon à l'os, saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, frites et salade verte</i>	

Salades composées

avec sauce maison

	entrée	grande salade
La verte	3,90€	
<i>salade verte et tomate</i>		
La végétarienne	9,50€	13,00€
<i>salade verte, tomate, crudités et haricots... en fonction des légumes du jour</i>		
Foie de volaille	9,50€	12,50€
<i>salade verte, tomate et foie de volaille</i>		
Jambon fromage	9,00€	12,00€
<i>salade verte, tomate, dés de jambon à l'os, fromage râpé et noix</i>		
Chèvre chaud	10,00€	13,00€
<i>salade verte, tomate, tartinettes de chèvres chaud et lardons</i>		
Morbier chaud	10,00€	13,00€
<i>salade verte, tomate, tartinettes de Morbier chaud et lardons</i>		
Contraste de volaille	11,50€	15,50€
<i>salade, tomate, croûtons, blanc, foie et gésier de volaille</i>		
Salade comtoise	11,00€	14,50€
<i>salade, tomate, noix, saucisse de Morteau, Comté, oignons frits</i>		

notre suggestion

Un vin régional : Ploussard, Trousseau ou Blanc du Jura s'accommodera parfaitement avec nos salades composées ou assiettes repas...

les hors d'oeuvre

	entrée	grande assiette
Assiette de crudités.....	5,50€	7,00€
<i>Trois crudités du jour</i>		
Jambon cru du Tuyé	9,00€	11,50€
<i>noix de jambon cru fumé au Tuyé, pomme, noix et beurre</i>		
Croûte forestière	10,50€	13,00€
<i>champignons forestiers en sauce et croûte</i>		
Croûte aux morilles	15,00€	18,00€
<i>morilles en sauce et croûte</i>		

les plats chauds

Plat du jour.....	10,00€
<i>uniquement le midi du lundi au vendredi</i>	
Saucisse paysanne et sa cancoillotte, frites ou légumes	14,50€
Jambon braisé sauce moutarde ou nature, frites ou légumes.....	15,00€
Filet de poulet à la cancoillotte, frites ou légumes	14,50€
Entrecôte (ou basse-côte) Maître d'Hôtel, frites ou légumes	16,50€
Entrecôte (ou basse-côte) sauce forestière, frites et légumes	18,00€
Entrecôte (ou basse-côte) aux morilles, frites et légumes	22,00€

notre suggestion

Avec les morilles, un verre de vin jaune "Château Chalon", vous séduira...

Nos desserts

Tarte ou dessert du jour (dessert maison).....	4,80€
Mousse au chocolat (dessert maison)	4,80€
Crème caramel maison (dessert maison).....	4,50€
Crème brûlée au Mac vin (dessert maison)	6,00€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4,80€

Nos coupes de glace

Coupe Griottines	9,00€
Chocolat liégeois	8,00€
Café liégeois	8,00€
Dame blanche	8,00€
Coupe Colonel	9,00€
Glace 3 boules et chantilly.....	6,50€
Glace simple (1 à 2 boules au choix)	3,60€
Supplément chantilly	offert

Autres gourmandises

Café ou thé gourmand	8,50€
----------------------------	-------

un café ou un thé avec 3 mini desserts du jour

Fromages

Assiette de fromages	6,00€
----------------------------	-------

composée de fromages du jour
