

CARTE ÉTÉ



Du lundi au samedi, de 12h à 14h & de 19h à 20h45

Le dimanche de 12h à 15h & de 19h à 20h45

Viandes à la plancha

Andouillette Bobosse 21€

Onglet de boeuf des frères Py 21€

Pavé de veau cuit basse température 23€

Entrecôte Comtoise 27€

Poissons à la plancha

Dorade en portefeuille 19€

Brochette de gambas flambée au Pontarlier 21€

*Toutes les viandes et poissons sont servis avec des frites, de la
salade OU la garniture du moment*

Sauce au choix

Prix nets et services compris en euros

Sauces

Sauce aux champignons

Jus au poivre fumé

Sauce moutarde à l'ancienne

Sauce au bleu

Pesto, balsamique et calamansi

Burgers

Burger Comtois 16€

Salade, tomate, oignon, cornichon, steak Black Angus 150gr, comté, sauce Burger

Burger cheddar, bacon 17€

Salade, tomate, oignon, cornichon, steak Black Angus 150gr, cheddar, bacon sauce burger

** Burgers servis avec des frites et de la salade*

Pâtes

Tagliatelles à la tomate & au basilic 10€

Côté froid

Melon à l'italienne & jambon cru (*entrée*) 8€

Tomate Burrata (*entrée ou plat*) 9€/16€

Carpaccio de boeuf Charolais 17€
avec frites

Tartare de boeuf au couteau 21€
avec frites et salade

Salades

Salade Niçoise 7€/13€
Salade, thon, pommes de terre, haricots verts, olives, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons

Salade de poulet, moutarde & miel 8€/14€
Salade, poulet, chou rouge, vinaigrette moutarde et miel, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons

Salade Morteau et Tomme du Jura 8€/14€
Salade, saucisse de Morteau, Tomme du Jura, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons

Desserts

Crème brûlée du moment 7€

Profiterole 8€

chou, glace vanille, sauce chocolat et chantilly mascarpone

Ananas rôti, caramel au beurre salé 8€

avec sa glace vanille

Coupe Strawberries 9€

2 boules fraise, 1 boule citron, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly mascarpone

Coupe de glace

1 boule

2,50€

2 boules

4,50€

3 boules

7,00€

Crèmes Glacées



Vanille de Madagascar



Chocolat noir de Tanzanie



Caramel au beurre de montagne et fleur de sel



Pistache de Sicile



Café 100% arabica torréfié IGP de Colombie



Menthe et éclats de chocolat



Macvin du Jura blanc AOC
(Glace alcoolisée)

Sorbets



Fraise Senga



Citron jaune



Citron Yuzu de Kochi, Japon



Framboise



Fruit de la passion



Cassis



Mangue Alphonso d'Inde

Prix nets et services compris en euros