



Menu du Marché
(le midi du Mardi au Vendredi)

Nem de Poitrine fumé et Reblochon

Ou

Velouté de Champignons, lardons de Jambon Cru, Croûtons et Tuile de Parmesan

Ou

L'Entrée du jour



Hampe de Bœuf

Sauce au choix : Poivre vert, Moutarde à l'ancienne ou Bleu d'Auvergne

Ou

Tranches de Lomo de Cochon grillées, sel fumé

Ou

Le Plat du jour



Fromage ou Dessert du jour

Entrée + plat + dessert : 15 €

Entrée + plat / plat + dessert : 12,50 €

Entrée seule (suivi d'un plat d'un autre menu, ou d'une suggestion) : 4,50 €*

Plat garni : 9 €



Tous nos plats sont « faits maison » préparés à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous préciser les allergènes présents dans chacun de nos plats



**Menu Bistrot
(Midi et soir)**

Carpaccio de Saumon en Gravlax, marinade aux Aromates

Ou

Saucisson Brioché, sauce Vigneronne



Dos de Colin d'Alaska, comme un Chou farci

Ou

Andouillette Beaujolaise « Bobosse », sauce à la Moutarde



Fromage ou Dessert au choix

Entrée, plat, fromage ou dessert : 19,50 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 23,50 €

Entrée, plat / plat, dessert : 17 €

Entrée seule (suivi d'un plat d'un autre menu, ou d'une suggestion) : 7 €*

Plat seul : 13 €



Tous nos plats sont « faits maison » préparés à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous préciser les allergènes présents dans chacun de nos plats



**Menu Verre à Pied
(Le soir et le weekend)**

Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Vin Jaune,
Carottes et Champignons

Ou

Salade Jurassienne : Vieux Comté, lardons de Saucisses de Morteau et
Fondue de Mont d'Or

Dos de Cabillaud rôti au Curry Breton

Ou

Filet Mignon de Veau, sauce aux Girolles

Fromage ou Dessert au choix

Entrée, plat, fromage ou dessert : 24 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 27€

Entrée, plat : 21 €

Plat, dessert : 19,50 €

Entrée seule (suivi d'un plat d'un autre menu, ou d'une suggestion) : 9 €*

Plat seul : 14 €



Tous nos plats sont « faits maison » préparés à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous préciser les allergènes présents dans chacun de nos plats

A la carte...

Planche apéritive : (uniquement le soir et le weekend)

Pour 1 personne	6,5€
Pour 2 personnes	8,5€
Pour 3 personnes	11€
Pour 4 personnes et plus : 3€ par personne supplémentaire	

Nos Salades Repas :

<u>Salade «Jurassienne»</u> : Salade, Tomates, Vieux Comté, lardons de saucisses de Morneau, Fondue de Mont d'Or	14€
<u>Salade « Normande »</u> : Salade, Tomates, pommes, noix, lardons, ½ camembert chaud	13€
<u>Salade «Marine »</u> : Salade, Tomates, Saumon en Gravlax et Gambas rôties au sel fumé	14€

Nos Burgers : accompagnés de Frites Maison et Salade Verte

<u>Le « Montagnard »</u> : Viande hachée Charolaise, Raclette, Bacon, Sauce Moutarde, cornichons, oignons rouges caramélisés, tomates, salade	14€
<u>Le « Cajun »</u> : Filet de Poulet rôti aux épices Cajun, Fromage blanc aux Cacahuètes, oignons rouges caramélisés, tomates, salade	14€
<u>L' « Aveyronnais »</u> : Viande hachée Charolaise, Crème Roquefort et Noix, Jambon Cru, oignons rouges caramélisés, tomates, salade	14€
<u>Le Burger de la semaine</u> : retrouvez le sur l'ardoise des suggestions	13€

Pour les gros appétits, le supplément double steak (ou double filet de poulet) 3€

Supplément Légumes ou Frites maison	3,5€
Assiette de légumes (en guise de plat principal)	9€

Fromages et Desserts :

Fromages affinés de la Fruitière de Chevigny	5,5€
Dessert au choix ou glace artisanale deux boules	5,5€
Café gourmand	6,5€
Thé gourmand	7€

Menu Enfant : 10€

Pour les moins de 12 ans, Steak haché charolais, frites maison. Cône glacé Vanille