

Menu du Marché

(le midi du Mardi au Vendredi)

Salade de Chèvre Chaud en 3 façons
(Piment d'Espelette, Miel, Herbes de Provence)

Ou

Quiche aux Légumes du Soleil

Ou

L'Entrée du jour



Hampe de Bœuf Grillée

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

Ou

Filet de Poulet gratiné à la Mozzarella, Pesto à L'Ail des Ours

Ou

Le Plat du jour



Fromage ou Dessert du jour

Entrée + plat + dessert : 15 €

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

Entrée ou dessert seul : 4,50 €*

Plat garni : 9 €



**Tous nos plats sont «faits maison»
préparés à partir de produits bruts.**

*Une entrée prise sans plat vous sera facturée au prix du plat du menu correspondant

Menu Bistrot
(Midi et soir)

Tarte fine aux Oignons, Maquereaux et Crème de Moutarde

Ou

Assiette de Charcuterie de la Boucherie « Paris » à Dole
Pickles de Légumes, Beurre aux Noisettes



Pluma de Cochon Ibérique braisée aux Poivrons et au Chorizo

Ou

Filet de Sandre aux Amandes grillées



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 : 7 €*

Plat seul : 13 €



**Tous nos plats sont « faits maison »
préparés à partir de produits bruts.**

*Une entrée prise sans plat vous sera facturée au prix du plat du menu correspondant

Menu Verre à Pied
(Le soir et le weekend)

Blinis au Saumon frais, Crème de Chèvre frais, sel aux aromates

Ou

L'assiette Comtoise : Vieux Comté, Bleu de Gex chaud sur pain de campagne,
Croustillant de Morbier, lardons de Saucisses de Morteau



Dos de Merlu en Papillote, Thym et citron

Ou

Cuisse de Canard rôtie au Miel et aux céréales,
Jus à l'orange et au vin Jaune



Fromage frais ou affiné



Dessert au choix

Entrée + plat + dessert : 24 €

Entrée + plat + Fromage + dessert : 27 €

Entrée + plat : 21 €

Entrée seule : 9 €*

Plat garni : 14 €



**Tous nos plats sont « faits maison »
préparés à partir de produits bruts.**

*Une entrée prise sans plat vous sera facturée au prix du plat du menu correspondant

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 :

Salade «Comtoise» : Salade, Tomates, Vieux Comté, Toast de Bleu de Gex chaud, Croustillant de Morbier, lardons de saucisses de Morteau 14€

Salade «Maxi Chèvre » : Salade, Tomates, Toasts de Fromage de Chèvre, Chèvre frais, noix, jambon cru 13€

Salade «Océane » : Salade, Tomates, Saumon en 2 façons : cru mariné et rôti aux Herbes 14€

Nos Burgers : accompagnés de Frites Maison et Salade Verte

Le « Camembert » : Viande hachée Charolaise, Camembert, lard, oignons rouges caramélisés, tomates, salade 14€

Le « Chicken » : Filet de Poulet rôti, Mozzarella, Pesto à l'Aïl des Ours, oignons rouges caramélisés, tomates, salade 14€

Le « Biquette » : Viande hachée Charolaise, Fromage de Chèvre, Jambon cru, Chutney de figues, oignons rouges caramélisés, tomates, salade 14€

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

Le Burger de la semaine : retrouvez le sur l'ardoise des suggestions 13€

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

Une entrée prise sans plat vous sera facturée au prix du plat du menu correspondant



Demandez-nous la liste des allergènes figurant dans les plats de notre carte.