MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 23 novembre au Vendredi 27 novembre

LES FORMULES

PLAT SEUL
15,00

ENTRÉE ET PLAT
ou
PLAT - DESSERT
21,00

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
25,00



VERRE DE VIN EN ACCORD
5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD
10,00

ENTRÉES

Soupe de poisson et rouille
Croquettes de jambon de Parme, pommes de terre et crème de parmesan

PLATS

Limande panée aux herbes, poireaux, ravigote, œuf mimosa
Blanquette de veau et riz pilaf

DESSERTS

Mendiant à la banane et au chocolat
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS *à la Carte*

ENTREES

Gravlax de saumon 15,90
À l'aneth et aux agrumes

Pâté en croûte Louise 14,80
« Pickles de légumes »

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison et brioche maison

Soupe à l'oignon 10,50
Gratinée au comté, croûtons

Croquettes de reblochon 11,50
Sauce moutarde au miel, pickles de légumes

VÉGÉTARIEN

Gnocchis maison 17,90
Mousseline de panais, poêlée de champignons, copeaux de vieille mimolette

Risotto de butternut 18,00
Parmesan et beurre de sauge

PLATS

Paleron de bœuf 22,50
Façon bourguignon, chips de lard, gratin de coquillettes au comté

Tartare de bœuf charolais 20,50
Frites

Vol-au-vent 24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle

Filet de boeuf aux 4 poivres 34,00
Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
En persillade

Mi-cuit de Thon 26,50
Poêlée de nouilles udon aux agrumes, mousseline patates douces

Foie de veau 22,50
Sauce porto, purée de pommes de terre

Filet de saumon grillé 23,50
Crème d'épinards et gratin de courge

Poulpe grillé 28,50
Lentilles vertes, panisses et crème de lard

Cassolette de mont-d'or 22,50
Grenailles rôties, salade verte (supplément Morteau 6,50€)

Choucroute 6 garnitures 24,50
Lard fumé, lard salé, kassler, knack, saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard

DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.
La liste des allergènes est disponible sur demande.