

LA CARTE

POUR L'APÉRO

PLANCHETTE FRITURE DE JOËLS – 7€/PERSONNE
PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE – 7€/PERSONNE

LES ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT – 10€
PÂTÉ TIÈDE, SALADE – 11,50€
NOIX DE SAINT JACQUES PRÉPARÉES AUX AGRUMES – 15€
ŒUF EN MEURETTE ET SON TOAST DE FOIE GRAS – 12,50€
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY POMMES – 15€
CROTTIN DE CHAVIGNOL CROUSTILLANT SUR LIT DE CÈPES – 15€

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE CANTAL – 15€
BACON BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€
BURGER JURASSIEN AU MORBIER, FRITES, SALADE – 17€
ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE CHAOURCE – 15€
PIÈCE DU BOUCHER, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL – 16€
PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE CITRONS – 18€
FILET DE BŒUF, SAUCE POIVRE – 20€
FRITURE DE JOËLS, FRITES, SALADE – 16€
BRANDADE DE POISSONS, CRÈME D'AIL DOUX – 15€
ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES – 18,50€

LES DESSERTS 6€

BABA AU RHUM
POMME CONFITE TATIN ET SA GLACE NOUGAT
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
MILLE-FEUILLES AU CITRON
CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL
DESSERT DU JOUR – 5€ (SELON DISPONIBILITÉ)

LES SUGGESTIONS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND – 7,50€ (SUPP. MENU 4€)
CHAMPAGNE GOURMAND – 10€
COUPE DAME BLANCHE – 7€ (SUPP. MENUS 3€)
COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENUS 3€)
CAFÉ/CHOCOLAT LIÉGEOIS – 7,50€ (SUPP. MENUS 3€)
GLACE OU SORBET 2 BOULES – 4€ (MENU 20€)
GLACE OU SORBET 3 BOULES – 5€ (MENU 35€)

ASSIETTE DE FROMAGES – 7€

MENU À 20€

POTAGE DU MOMENT
ŒUF EN MEURETTE ET SON TOAST DE FOIE GRAS
PÂTÉ TIÈDE, SALADE
FRITURE DE JOËLS

ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE CHAOURCE
PIÈCE DU BOUCHER, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
BRANDADE DE POISSONS, CRÈME D'AIL
SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE CANTAL

DESSERT AU CHOIX

MENU À 35€

NOIX DE SAINT JACQUES PRÉPARÉES AUX AGRUMES
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY POMMES
CROTTIN DE CHAVIGNOL CROUSTILLANT SUR LIT DE CÈPES

FILET DE BŒUF, SAUCE POIVRE
PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE CITRONS
EPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT 9,50€

(JUSQU'À 12 ANS)

STEAK HACHÉ OU JAMBON FRITES OU LÉGUMES
UNE BOULE DE GLACE
UN SIROP OU DIABOLO





