



## NOS ENTREES ☰

- **Salade du Haut -Doubs 9.00 €**

*(Salade, P.d.T. Mont-d'or, Morteau)*

- **Salade marine 10.50 €**

*(Salade, crevettes, saumon fumé maison, rougets et St jacques)*

- **Salade gourmande 11.50 €**

*(Magret fumé, filet mignon fumé maison, tomates séchées, œuf poché)*

- **Moricette (petit pain salé) à la scandinave sur sa verdure 9.50 €**

- **Incontournable croûte aux champignons 9.00 €**

- **Soupe de poisson 8.50 €**

- **Assiette de saumon fumé maison 12.50 €**

- **Escargots de Bourgogne dans leurs coques croustillantes 13.50 €**

*(La douzaine)*

## NOS PLATS ☰

- **L'assiette Franc comtoise 15.00 €**

*(Pomme de terre, jambon du Haut -Doubs, Morteau, salade verte, cancoillotte ou Mont d'or)*

- **Filet de bœuf (VBF) aux échalotes confites 20.00 €**

- **Filet de boeuf (VBF) aux morilles 24.50 €**

- **Souris de cerf désossée façon grand veneur 15.00 €**

- **Paleron de veau braisé au Porto 13.50 €**

- **Lomo (filet de longe de porc attendri) badigeonné de tomate basilic 12.50 €**

- **Entrecôte (VBF) maître d'hôtel 16.50 €**

- **Picanha de bœuf (VBF) aux 3 poivres 13.50 €**

*(Tranché dans la partie haute de la cuisse, (à la base de la queue), viande extrêmement tendre.)*

**VBF ; viande de bœuf française**



## **NOS FRITURES ET POISSONS** ☺

- *Friture de perche 16.50 €*
- *Friture de sandre 16.50 €*
- *Friture de carpe 16.50*
- *Friture mixte (mélange de 2 poissons) 16.50 €*

*Nos fritures sont accompagnées de frites, salade verte et sauce tartare*

- *Dos de d'églefin au wakame (algue bio légèrement iodée) 14.50 €*
- *Filet de sandre trait de crème à l'ail noir 15.00 €*
- *Lotte à l'armoricaine 15.00 €*
- *Pochouse (sandre, brochet, perche, pomme de terre) 16.50 €*  
*(Poissons de rivière, coupés en morceaux et servis sur un bouillon.)*

## **MENU ENFANT 9.00 €**

1 verre coca, Ice tea, Fanta, Oasis, diablo, vittel sirop

*Nuggets frites*

*Hamburger frites* ☺

*Steak haché frites* ☺

*Petite pizza au choix (soir uniquement)* ☺

.....

*Glace 2 boules ou dessert du jour*

## MENU 27.00 € ☰

*Moricette scandinave sur sa verdure*

*Salade du Haut-Doubs*

*Croûte aux champignons*

.....

*Entrecôte maître d'hôtel*

*Pièce de veau fondante nappée au porto*

*Lomo tomate basilic*

*Filet de sandre rôti à l'ail noir*

.....

*Chariot de fromages (+ 2.50 €)*

.....

*Proposition des desserts du chef*

## MENU A 31.00 € ☰

*Foie gras au torchon*

*Salade gourmande*

*Soupe de poisson*

*Escargots de bourgogne persillés (8 pièces)*

.....

*Dos d'églefin au wakame*

*Souris de cerf grand veneur*

*Pochouse*

*Picanha poêlé aux 3 poivres*

.....

*Plateau de fromages*

.....

*Proposition des desserts du Chef*