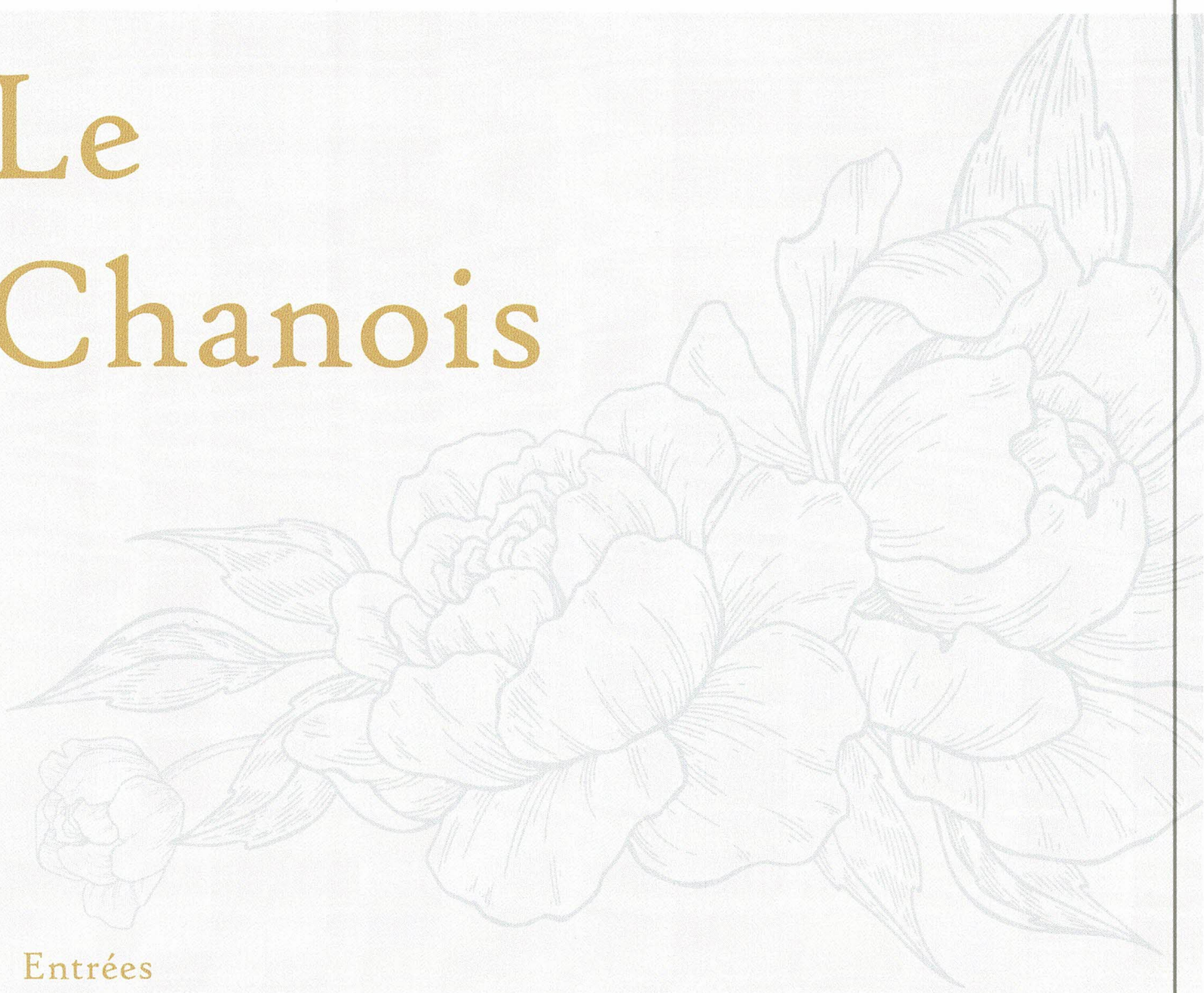


Le Chanois



Entrées

Insert d'effiloché de canard et foie gras,
confit de figue accompagné de son pain maison 13.50 €

L'assiette de saumon fumé du chef
crème fraîche, citron ciboulette 10.50 €

Croustade d'escargots au vin jaune cancoillotte 10.50 €

Salade gourmande* 15.00 €
(Salade, toast ganache foie gras, magret, effiloché de
jambon cru, œuf)

Croûtes aux morilles 12.00 €

Nos burgers maison

Traditionnel 16.00 €
(Steak haché frais, crudités, cheddar, sauce au choix)

Régional 17.00 €
(Steak haché frais, morbier, crudités, œuf, sauce au choix)

Servit avec frites et salade verte

Pain maison

(Farine Moulin Gheerbrant, Scey sur Saône)

Sauce au choix : burger, ketchup, barbecue, blanche, mayonnaise, samouraï)

Nos fritures et poissons

Friture de carpe 19.00 €

Friture de sandre 20.00 €

Friture mixte 19.50 €

Nos fritures (Pisciculture de Flagy) sont accompagnées de frites, salade verte et sauce tartare

Sandre au vin jaune et crevettes 21.00 €

Pavé de saumon en croûte de sésame noir 16.50€

Nos plats

Souris d'agneau à ma façon 18.50 €

Pavé de veau de la GAEC de Ferrières sauce aux morilles 19.00 €

Demi-magret de canard à la bordelaise 11.50 €

Magret de canard entier à la bordelaise 18.50 €

Pièce de bœuf de la GAEC de Ferrières sauce poivre 19.00 €

(Selon arrivage)

MENU ENFANT 10.00€

1 verre de coca, Fanta, Ice tea, diabololo ou vittel sirop

Petite pizza au choix
(le soir uniquement)

Ou

Petit hamburger frites ou nuggets frites

Dessert du jour ou glace 2 boules



MENU 35.00 €

ENTRÉE

Salade gourmande
Ou
Croûtes aux morilles
Ou
Assiette de saumon fumé

PLAT

Pièce de bœuf de la ferme sauce poivre
Ou
Demi-magret à la bordelaise
Ou
Pavé de saumon en croûte de sésame noir

DESSERT

Dessert du jour
Ou
Tiramisu
Ou
Mousse au chocolat

Menu 29.00 €

1 entrée
+
1 plat

Dans le menu ci-dessus

Menu 23.50 €

1 plat
+
1 dessert

Dans le menu ci-dessus