


Entrées

Tartare de saumon au citron vert et à l'aneth <i>Salmon Gravlax with drill and sweet sauce</i> Savoureux mélange de saumon frais de citron vert, d'aneth et d'un trait de crème balsamique.	10,00 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé X6 8,00 € X12 13,00 € <i>Burgundy snails with marbled butter</i> Des escargots « Belle grosseur » servis en coquille avec un beurre persillé, comme en Bourgogne.	
Carpaccio de bœuf au basilic et Grana Padano AOP <i>Beef carpaccio with basil and grana padano</i> De fines tranches de bœuf cru servies avec une huile parfumée au basilic et du Grana Padano AOP.	8,00 €
Planche de charcuteries <i>Assortment of cold meats</i> Jambon cru, coppa, saucisson sec et terrine à manger seul ou à partager !	10,00 €
Tartare de tomate au thon <i>Tomatoe tartare with tuna cream</i> Une délicieuse crème de thon sur un lit de tomate, crème balsamique et huile d'olive.	7,00 €
Croustillant de St Marcelin  <i>St Marcelin cheese salad, candied tomatoes, red onion and nuts</i> <i>St Marcelin croustillant et salade mêlée de noix, tomates confites et oignons rouges.</i>	8,00 €
Petits Calamars en tempura <i>Small squid in tempura</i> Savoureuse petite friture légère de Calmars en tempura, parfait pour l'apéritif !	10,00 €

Pizzas Servies le soir uniquement

Margarita  Sauce tomate, tomate fraîche, mozzarella, basilic <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	12,00 €
Quatre fromages  Sauce tomate, bleu, chèvre, brie, mozzarella, origan <i>Tomato, bleu cheese, brie, goat cheese, mozzarella, oregano</i>	15,00 €
Regina Sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella, olive noire, origan <i>Tomato, mushrooms, cooked ham, mozzarella, olive, oregano</i>	15,00 €
Chorizo Sauce tomate, oignon, poivron, chorizo, œuf, mozzarella, origan <i>Tomato, onion, pepper, spicy sausage, egg, mozzarella, oregano</i>	15,00 €
Raclette Crème fraîche, lardons, oignon, pomme de terre, raclette, mozzarella, origan <i>Clotted cream, onion, bacon, potato, raclette cheese, mozzarella, oregano</i>	19,00 €
Carnivore Crème fraîche, sauce BBQ, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, œuf, mozzarella, origan <i>Clotted cream, BBQ sauce, onion, pepper, ground beef, mozzarella, oregano</i>	18,00 €
Francomtoise Crème fraîche, Morteau, pomme de terre, cancoillotte, mozzarella, origan <i>Clotted cream, Smoked sausage, potato, garlic cheese, mozzarella, oregano</i>	19,00 €

Menu du Jour 15,40 €

(Midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi, sauf jours fériés et veilles de fêtes)

Buffet d'entrées + plat du jour + dessert

Starter buffet + daily special + dessert

Poissons

Tataki de thon mariné au sésame <i>Tuna Tataki with sesam</i> Un joli pavé de thon cru mariné, enrobé de sésame et saisi rapidement.	19,00 €
Fish and chips de colin d'Alaska <i>Cod « fish and chips »</i> De petits filets de colin frits en beignet et frites, comme en Grande Bretagne !	14,00 €
Filet de bar à la plancha <i>Grilled sea bass filet</i> Saisi rapidement avec un filet d'huile d'olive pour sublimer ce délicat poisson.	16,00 €

Viandes et Pates

Suprême de poulet façon Gaston Gérard <i>Chicken fillet with mustard and Comté cheese sauce</i> Le mariage de la bourgogne et de la franche Comté pour un morceau très savoureux.	17,00 €
Andouillette rôtie, labellisée 5A <i>Special andouillette grilled in white wine and onion.</i> Une andouillette reconnue par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique cuisinée au vin blanc et aux petits oignons !	14,00 €
Hampe grillée sauce échalote <i>Grilled skirt steak with shalot sauce</i> Un morceau tendre qui a du goût accompagné de sa sauce maison	16,00 €
Travers de porc sauce BBQ <i>Pork ribs with BBQ sauce</i> Un morceau épais confit lentement au four et servi avec sa sauce au goût fumé.	17,00 €
Magret de canard au poivre vert <i>Duck breast with green pepper</i> Issu de canards gras, l'alliance parfaite pour se faire plaisir	18,00 €
Ravioles du Dauphiné au bleu de Bresse  <i>Ravioli with Bresse blue cheese sauce</i> De petites ravioles Label Rouge farcies de fromage frais et de persil servies avec	16,00 €

Grandes Salades

Poke Bowl au saumon mariné <i>With marinated salmon, concomber, radish, avocado, mango, cashew nuts and rice</i> Sur un lit de riz assaisonné, de délicieux dés de saumon marinés au sésame, accompagnés de concombre, de radis, d'avocat, de noix de cajou et de mangue	17,00 €
Caesar Salade <i>Salad, crouton, tomato, hard-boiled egg, chicken, grana padano and caesar sauce</i> Originaire du Mexique, ce grand classique à conquis le monde entier, ici servi avec du poulet, du grana padano DOP et une onctueuse sauce Caesar. Pour une version Veggie, demandez-là sans poulet !	15,00 €
Grande salade aux croustillants de St Marcelin <i>Salad, citrus vinaigrette, candied tomato, red onions, nuts and St Marcelin Cheese</i> Deux beaux St Marcelin enveloppés dans une feuille de brick croustillante, servis sur un lit de salade, tomate confites, noix et oignons rouges, assaisonnés d'une vinaigrette aux agrumes.	17,00 €

**Retrouvez nos douceurs sur notre
carte Desserts et Boissons**

Burgers & Frites

Steak Haché race Angus



Notre Bœuf est 100% race Angus pour un gout authentique	
Jurassien Pain rustique, steak haché 150g, Morbier, saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad, mustard and cream sauce</i>	17,00 €
Savoyard Pain rustique, steak haché 150g, raclette, bacon, tomate, salade, oignon, cornichon, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, raclette cheese, bacon, tomato, salad, onion, pickles, mustard and cream sauce</i>	16,00 €
New York Bacon Pain rustique, steak haché 150g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignon, sauce BBQ <i>Bread, hamburger, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, BBQ sauce</i>	15,00 €
Veggie  Pain bun's, palet végétal, bacon végétal, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce BBQ <i>Bread, veggie burger, veggie bacon, tomato, salad, onion, BBQ sauce</i>	17,00 €
Chicken Pain bun's, filet de poulet pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise <i>Bun's, chicken, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, mayonnaise</i>	15,00 €
Atlantic Pain bun's noir, Palet de saumon pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise à l'ail <i>Black bun bread, breaded salmon, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, garlic mayonnaise</i>	16,00 €

Menu Bistrot

Entrée + plat ou plat + dessert : **21,00 €**
(Starter + main course or main course + dessert)

Entrée + plat + dessert : **25,00 €**
(Starter + main course + dessert)

Entrée au choix :

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
Carpaccio de bœuf basilic et parmesan
Croustillant de St Marcelin
Tartare de tomate au Thon

Plat au choix :

Hampe grillée sauce échalote
Fish and chips de colin
Ravioles du Dauphiné au Bleu de Bresse
Bacon ou Chicken Burger
Travers de porc sauce BBQ

Dessert au choix :

A choisir dans notre carte de dessert

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) **9,90 €**

**Cheeseburger ou Nuggets (5 pieces) servi avec des frites
+ 2 boules de glace ou gaufre chantilly et Nutella + 1 boissons sans alcool 25cl**