

## Entrées

<b>Gravlax de saumon à l'aneth et citron vert</b> <i>Salmon Gravlax with drill and sweet sauce</i> Un délicat saumon cuit au sel aux saveurs scandinaves	<b>11,00 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf au basilic et Grana Padano AOP</b> <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.	<b>8,00 €</b>
<b>Coque briochée aux morilles et savagnin</b> <i>Brioche with morels and Jura withe wine</i> Une onctueuse sauce aux morilles relevée d'une touche de savagnin, au cœur d'une jolie coque brioché.	<b>13,00 €</b>
<b>Soupe gratinée à l'oignon</b> <i>Gratinated onion soup</i> Une valeur sûre, douce et réconfortante aux saveurs d'antan.	<b>7,00 €</b>
<b>Croustillant de St Marcelin</b> <i>St Marcelin cheese salad, candied tomatoes, red onion and nuts</i> St Marcelin croustillant et fondant, salade mêlée de noix, tomates confites et oignons rouges.	<b>8,00 €</b>
<b>Bloc de foie gras de canard</b> <i>Duck foie gras and fig chutney</i> Une savoureuse tranche de foie gras français accompagné d'un délicieux chutney de figues et de son pain toasté.	<b>11,00 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b> Par 6 <b>7,00 €</b> / Par 12 <b>12,00 €</b> <i>Burgundy snails with marbled butter</i> Des escargots « Belle grosseur » servis en coquille avec un beurre persillé.	

## Grandes Salades

<b>Salade Caesar</b> <i>Salad, crouton, tomato, hard-boiled egg, chicken, grana padano and caesar sauce</i> Un grand classique qui a conquis le monde entier, servi avec du poulet, des mates, un œuf dur, du grana padano AOP et une onctueuse sauce Caesar.	<b>15,00 €</b>
<b>Salade aux croustillants de St Marcelin</b> <i>Salad, citrus vinaigrette, candied tomato, red onions, nuts and St Marcelin Cheese</i> Deux beaux St Marcelin croustillants et fondants, salade mêlée de noix, tomates confites et oignons rouges.	<b>17,00 €</b>

## Pizzas

Servies le soir uniquement

<b>Margarita</b> Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, basilic <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Quatre fromages</b> Sauce tomate, bleu, chèvre, brie, mozzarella, origan <i>Tomato, bleu cheese, brie, goat cheese, mozzarella, oregano</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Regina</b> Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires, origan <i>Tomato, mushrooms, cooked ham, mozzarella, olive, oregano</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Quatre saisons</b> Sauce tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, poivrons rouges, mozzarella, olives noires, origan <i>Tomato, cooked ham, mushrooms, artichoke, red pepper, mozzarella, olive, orega</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Raclette</b> Crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, raclette, mozzarella, origan <i>Clotted cream, onion, bacon, potato, raclette cheese, mozzarella, oregano</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Francomtoise</b> Crème fraîche, Morteau, pommes de terre, cancoillotte à l'ail, mozzarella, origan <i>Clotted cream, Smoked sausage, potato, garlic cheese, mozzarella, oregano</i>	<b>19,00 €</b>

## Viandes et Pâtes

<b>Suprême de poulet façon Gaston Gérard</b> <i>Chicken fillet with mustard and Comté cheese sauce</i> Le meilleur de la bourgogne et de la franche Comté dans ce classique savoureux.	<b>17,00 €</b>
<b>Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne</b> <i>Special andouillette white mustard sauce.</i> Une andouillette reconnue par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique cuisinée au vin blanc et à la moutarde à l'ancienne.	<b>16,00 €</b>
<b>Faux Filet grillée sauce marchand de vin</b> <i>Grilled sirloin with wine sauce</i> Un tendre morceau, grillé à la demande et accompagné de sa sauce maison.	<b>16,00 €</b>
<b>Magret de canard entier au miel</b> <i>Duck breast with honey sauce</i> Issu de canards gras, un sucré salé parfait pour réveiller ces papilles. Environ 300gr.	<b>21,00 €</b>
<b>Côte de bœuf XXL (450 gr environ)</b> <i>Grilled prime beef's rib</i> LA classique pour les amoureux de la viande, avec son beurre Maître d'hôtel.	<b>24,00 €</b>
<b>Ravioles du Dauphiné au bleu de Bresse</b> <i>Ravioli with Bresse blue cheese sauce</i> Ravioles de la Drôme Label Rouge farcies de fromage frais et de persil, servies avec une onctueuse sauce au Bleu de Bresse.	<b>16,00 €</b>
<b>Camembert rôti et charcuteries</b> <i>Roasted Camembert and cold meats</i> Un camembert entier rôti au four accompagné de jambon blanc et sec et de pomme de terre	<b>19,00 €</b>
<b>Fish and chips de Cabillaud</b> <i>Cod « fish and chips »</i> Un joli filet de cabillaud en beignet et frites, comme chez <i>Charles III</i> ;	<b>15,00 €</b>
<b>Filet de truite au Savagnin</b> <i>Trout fillet with Jura wine sauce</i> Un grand classique régional.	<b>19,00 €</b>
<b>Cuisses de grenouilles en persillade</b> <i>Frog legs with parsley</i> 300 gr de cuisses de grenouilles sautés au beurre en persillade.	<b>22,00 €</b>

## Menu du Jour 15,90 €

Midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi  
Hors jours fériés et veilles de fêtes

### Buffet d'entrées + plat du jour + dessert

Starter buffet + daily special + dessert

## Menu Enfant 9,90 €

<b>Le « j'm'en fout ! »</b> Cheeseburger et frites + Glace 2 boules ou Gaufre chantilly et Nutella + 1 boissons sans alcool 25cl	<b>Le « Ch'ais pas ! »</b> Nuggets (5 pièces) et frites	<b>Le « J'ai pô faim ! »</b> Steak haché et frites
---	--	---

## Burgers & Frites

Steak haché 100% de race Angus

<b>Jurassien</b> Pain rustique, steak haché 150g, Morbier, saucisse de Morteau, tomate, salade, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, Morbier cheese, Morteau sausage, tomato, salad, mustarde and cream sauce</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Savoyard</b> Pain rustique, steak haché 150g, raclette, bacon, tomate, salade, oignon, cornichon, sauce crème moutarde <i>Bread, hamburger, raclette cheese, bacon, tomato, salad, onion, pickles, mustarde and cream sauce</i>	<b>16,00 €</b>
<b>New York Bacon</b> Pain rustique, steak haché 150g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignon, sauce BBQ <i>Bread, hamburger, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, BBQ sauce</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Veggie</b> 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>	<b>17,00 €</b>
<b>Chicken</b> Pain bun's, filet de poulet pané, bacon, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise <i>Bun's, chicken, bacon, cheddar, tomato, onion, salad, mayonnaise</i>	<b>15,00 €</b>

## Desserts

<b>Assiette de fromages de notre région</b> <i>Select local cheese</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> <i>Crème brûlée</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Mousse au chocolat noir</b> <i>Chocolate mousse</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et glace vanille</b> <i>Semi-cooked chocolatecake, custard and vanilla ice cream</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Brioche de pain perdu et glace pain d'épices</b> <i>Caramel French toast brioche</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Profiteroles gourmande sauce chocolat et glace vanille</b> <i>Profiterole with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Café Gourmand</b> (Crème brûlée, mi-cuit au chocolat, profiterole et crème foutée) <i>Coffee and small desserts</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Coupe de glace 1 / 2 / 3 boules</b> Ice Cream 1/2/3 scoops and whipped cream	<b>3,00 € / 5,00 € / 7,00 €</b>

## Menu Bistrot

Entrée + plat ou plat + dessert : **22,00 €**    Entrée + plat + dessert : **26,00 €**  
*(Starter + main course or main course + dessert)    (Starter + main course + dessert)*

### Entrée au choix :

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé  
Carpaccio de bœuf basilic et parmesan  
Croustillant de St Marcelin  
Soupe gratinée à l'oignon

### Plat au choix :

Suprême de poulet façon Gaston Gérard  
Fish and chips de cabillaud  
Ravioles du Dauphiné au Bleu de Bresse  
New york Bacon  
Faux Filet grillé sauce marchand de vin

### Dessert au choix :

Mi-cuit au chocolat et glace vanille  
Crème brûlée  
Brioche de pain perdu  
Coupe de glace 2 boules

