

# TOUS LES JOURS

en quantité limitée, uniquement le midi en semaine

## Le chef vous propose

**Une entrée du jour à 4,60 €**

**Un plat du jour à 8,90 €**

**Un dessert du jour à 4,60 €**

Consultez votre serveur

Tous les jours y compris le samedi midi

**Une suggestion de 14 € à 20 €**

Spécial groupes

À partir de 30 couverts,  
un menu sur mesure peut vous être proposé

**PLAT  
DU JOUR**

**8,90 €**

**LE MIDI**  
Du lundi au Vendredi

**FORMULE  
DUO\*  
LE MIDI**  
Du lundi au Vendredi

**13,50 €**

**ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT**

\* Entrée, plat et dessert du jour

**BRASSERIE**

DU LUNDI AU SAMEDI

LE MIDI DÈS 11 H 45  
PRISE DE COMMANDE JUSQU'À 13 H 30

LE SOIR DÈS 19 H  
PRISE DE COMMANDE JUSQU'À 21 H 30

**PUB  
NON-STOP**

DU LUNDI AU JEUDI  
11 H 45 - 22 H 30

VENDREDI & SAMEDI  
11 H 45 - MINUIT



# LES MENUS

Aucun changement possible dans les menus

## MENU AUGUSTE

22,50 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Quiche au fromage et sa salade  
ou  
Salade bisontine

### PLAT AU CHOIX

Burger comtois, frites  
ou  
Suprême de poulet  
et sa sauce forestière

### DESSERT AU CHOIX

## MENU LOUIS

23,50 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Tartines de Morbier & jambon cru  
ou  
Croûte forestière aux champignons

### PLAT AU CHOIX

Filet de truite rose rôti,  
sauce beurre meunière, riz  
ou  
Assiette comtoise

### DESSERT AU CHOIX

## MENU GOURMAND

27,00 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit,  
et son chutney aux fruits  
ou  
Croûte forestière

### PLAT AU CHOIX

Friture de carpe, sauce tartare,  
frites et salade  
ou  
Brochette de hampe de bœuf Angus  
(env. 250 g), sauce au poivre,  
frites et salade

### DESSERT AU CHOIX

## MENU ENFANT (-12 ans)

8,60 €

Aucun changement possible dans le menu

### BOISSONS AU CHOIX

Coca-cola, limonade,  
jus d'orange ou jus de pomme

### PLAT AU CHOIX

Hamburger (120 g), frites  
ou  
Nuggets de poulet, frites

### DESSERT

Glace 2 boules  
(vanille, fraise ou chocolat)



Tous nos plats sont « Fait Maison » sauf nuggets de poulet.



# LES ENTRÉES

- Quiche au fromage et sa salade** ..... 6,00 €
- Tartines de Morbier & jambon cru**..... 6,00 €
- Croûte forestière aux champignons**.. 8,00 €
- Foie gras de canard mi-cuit  
et son chutney aux fruits,  
brioche toastée** ..... 9,80 €

## Salade de chèvre

Œuf, tomate, salade, toasts de chèvre, poulet mariné, croûtons et amandes grillées... 6,50 €

## Salade frisée aux lardons

Salade frisée, tomate, lardons, croûtons et œuf au plat ..... 6,50 €

# LES SALADES

**EN PLAT** ..... 13,00 €

## Chèvre

Œuf, tomate, salade, toasts de chèvre, poulet mariné, croûtons et amandes grillées

## Périgourdine (avec supplément : 1,50 €)

Œuf, tomate, salade, gésiers, magret fumé, lardons et toasts de foie gras

## Végétale

Œuf, tomate, salade, fruits et légumes croquants du marché

## Bisontine

Œuf, tomate, salade, Comté, jambon du Haut-Doubs, noix et croûtons

## Dublin

Œuf, tomate, salade, poulet mariné, jambon, et frites

## Frisée aux lardons

Salade frisée, tomate, lardons, croûtons et œuf au plat



Toutes nos entrées et salades sont « Fait Maison ».



# LES POISSONS

**Fish & chips, sauce tartare,**  
*frites et salade* ..... **12,60 €**

**Filet de truite rose rôti, sauce beurre meunière, riz** ..... **15,00 €**

**Pavé de cabillaud, sauce aux morilles**  
*sur riz noir vénéré* ..... **16,00 €**

**Friture de carpe, sauce tartare,**  
*frites et salade* ..... **17,50 €**

# LES BURGERS

**Classic Burger (steak 150 g)** ..... **12,90 €**

**Le double (steaks 300 g)** ..... **17,00 €**  
*Steak haché **Angus**, oignons, cornichons, tomate, salade, Cheddar et sauce cocktail accompagné de frites (salade sur demande)*

**Burger Comtois (steak 150 g)** ..... **13,90 €**

**Le double (steaks 300 g)** ..... **17,90 €**  
*Steak haché **Angus**, chips de jambon cru, tomate, Comté, galette de pommes de terre et crème au Savagnin accompagné de frites (salade sur demande)*



# LES VIANDES

Sur demande, possibilité de changement d'accompagnement : légumes de saison

**Côte de bœuf avec os (env. 400 g, origine UE),  
frites et salade ..... 22,00 €**

**Bavette de bœuf Angus (env. 250 g),  
sauce échalotes, frites et salade ..... 17,10 €**

**Faux-filet de bœuf (env. 250 g, origine UE),  
frites et salade ..... 16,00 €**

**Brochette de hampe de bœuf Angus  
(env. 250 g), sauce au poivre,  
frites et salade ..... 15,00 €**

**Tartare au couteau (origine charolais),  
frites et salade**  
**Simple (180 g) ..... 15,00 €**  
**Double (360 g) ..... 25,00 €**

**Portion supplémentaire : 3,50 €**

**frites, riz gourmand, pommes de terre grenailles ou légumes de saison**

**Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix :  
Forestière, cocktail, béarnaise, tartare, échalotes, poivre  
(sauf morilles : supplément de 2,00 €)**

# LES PLATS DE BRASSERIE

Sur demande, possibilité de changement d'accompagnement : légumes de saison

**Mont d'Or chaud (pour 2 pers.) .... 35,00 €**  
*Charcuterie, pommes de terre et salade  
Environ 10 min. de cuisson*

**Morillade de veau ..... 19,90 €**  
*Rôti de veau farci avec morilles, Comté,  
Savagnin & farce, sauce aux morilles et écrasé  
de pommes de terre*

**Souris d'agneau (env. 380 g) et son jus au  
thym et à l'ail, tagliatelles ..... 17,80 €**

**Andouillette 5A sauce moutarde à  
l'ancienne, frites et salade ..... 15,00 €**

**Assiette comtoise ..... 14,90 €**  
*Saucisse de Morteau, pomme de terre,  
cancoillotte chaude et salade*

**Ballotine de poulet ..... 14,90 €**  
*Filet de poulet, Comté, saucisse de Morteau,  
crème au Savagnin et écrasé de pommes  
de terre*

**Croûte forestière et ses croûtons... 14,00 €**

**Suprême de poulet et sa sauce forestière,  
tagliatelles..... 13,50 €**

**Croque-monsieur façon Welsh..... 13,10 €**  
*Croque-monsieur au jambon, Cheddar et  
à la Guinness avec œuf au plat accompagné  
de frites et salade*



Tous ces plats sont « Fait Maison ».



# LES DESSERTS

## DESSERTS

<b>Dessert du jour</b> .....	<b>4,60 €</b>
<b>Café douceur</b> .....	<b>3,90 €</b>
<i>3 mignardises</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>5,40 €</b>
<i>5 mignardises</i>	
<b>Panna cotta aux fruits rouges</b> .....	<b>4,90 €</b>
<b>Tarte citron meringuée</b> .....	<b>5,10 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> .....	<b>5,10 €</b>

<b>Dôme 3 chocolats</b> .....	<b>5,90 €</b>
<b>Feuillantine au chocolat</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>Gâteau léger au chocolat sur blé soufflé</i>	
<b>Tiramisu au café</b> .....	<b>5,90 €</b>
<b>Cheesecake citron vert</b> .....	<b>5,90 €</b>
<b>Macaron aux framboises</b> <b>façon religieuse</b> .....	<b>5,90 €</b>

## COUPES GLACÉES

<b>Café liégeois</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, sauce café &amp; chantilly</i>	
<b>Chocolat liégeois</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat &amp; chantilly</i>	

<b>Dame blanche</b> .....	<b>5,90 €</b>
<i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat &amp; chantilly</i>	
<b>Coupe colonel</b> .....	<b>6,00 €</b>
<i>2 boules de sorbet citron vert &amp; vodka</i>	
<b>Coupe Peppermint</b> .....	<b>6,00 €</b>
<i>2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe &amp; chantilly</i>	

## GLACES & SORBETS

<b>Coupe 2 boules</b> .....	<b>3,40 €</b>
<b>Coupe 3 boules</b> .....	<b>4,70 €</b>
<b>Supplément chantilly</b> .....	<b>0,70 €</b>
<b>Supplément coulis</b> .....	<b>0,60 €</b>
<i>Café, chocolat ou framboise</i>	

<b>Parfums glaces</b>
<i>Café, caramel-beurre salé, chocolat, confiture de lait, menthe-chocolat, vanille</i>
<b>Parfums sorbets</b>
<i>Abricot, ananas, citron vert, framboise, fraise, mangue</i>



Tous nos plats sont « Fait Maison » sauf glaces & sorbets.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.