



- Entrée du jour** 4,90 €
Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.
- Galette comtoise** 6,90 €
Galette de blé garnie de Comté, de jambon du Haut-Doubs et de pommes de terre.
- Assiette de cochonnaille franc-comtoise** 6,90 €
- Ravioles de saumon & sa bisque de crevettes** 8,90 €
Pâtes maison farcies au saumon, accompagnées d'une sauce aux crevettes.
- Foie gras mi-cuit du Chef** 13,90 €
Issu de canard français Rougié.



Foie gras mi-cuit du Chef



- Plat du jour** 9,50 €
Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.
- Lasagnes gratinées à l'emmental** 13,90 €
Plat sans viande. Préparation faite de couches alternées de pâtes, de légumes confits et gratinée à l'emmental.
- Croque-monsieur du Haut-Doubs** 13,90 €
Tranches de pain de mie maison, jambon du Haut-Doubs, Morbier et sa sauce béchamel au Morbier.
- Assiette comtoise** 15,90 €
Saucisse de Morteau, échine et poitrine fumées comtoises, pommes de terre, cancoillotte chaude & salade.
- Suprême de poulet et son jus au lard** 16,90 €
Viande savoureuse accompagnée d'un jus au lard, oignons & champignons. Servie avec un gratin dauphinois.
- Pluma de porc confit à l'ail & au thym** 16,90 €
Situé à l'extrémité de la longe, ce morceau, tendre et fondant, est confit aux parfums de Provence. Servi avec frites et salade.
- Filet de canette au miel citronné** 16,90 €
Volaille goûteuse et tendre accompagné d'une sauce sucrée/salée et de pommes de terre grenailles.



ENTRÉE : 8,90 € || PLAT : 13,90 €

- Chèvre chaud**
Salade, tomates, œuf, toasts chèvre, émincé de poulet, figues, miel & amandes.
- Buddha bowl**
Salade 100% veggie, où se marient saveurs, fraîcheur, textures et couleurs.
- Paysanne**
Salade frisée, lardons, œuf sur le plat, pommes de terre grenailles & croûtons.
- Pêcheur (suppl. + 1,00 €)**
Salade, tomates, crevettes, rillettes de poisson, encornets en persillade & agrumes.



Côte de veau



- Steak à cheval** 13,90 €
Bœuf Limousin - France - env. 150 g avec un œuf au plat et une tranche de lard. Servi avec frites, salade & sauce au choix.
- Andouillette véritable de Troyes** 14,90 €
Porc - France - env. 160 g. Servie avec frites, salade & sauce moutarde.
- Brochette du Boucher** 16,90 €
Bœuf - France - env. 250 g. Sélection de morceaux tendres et juteux. Servie avec frites, salade & sauce échalotes.
- Entrecôte de bœuf** 19,90 €
Bœuf Comtois - France - env. 300 g. Servie avec frites, salade & sauce poivre.
- Côte de veau** 21,90 €
Veau - France - env. 330 g. Servie avec frites, salade & beurre maître d'hôtel.
- Tartare de bœuf au couteau**
Simple (180 g) : 15,90 € || Double (360 g) : 25,90 €
Bœuf Charolais - France. Préparé ou non. Servi avec frites, salade, câpres, cornichons, échalotte, jaune d'œuf & sa sauce.
- Transformez votre tartare en Tropicain !**
Demander à votre serveur pour un aller-retour à la plancha.
- En supplément pour les gourmands :**
Garniture : + 4,00 € - Sauce : + 1,00 € (poivre, échalotes, moutarde, roquefort, comtoise).

CALLAHAN PUB & BRASSERIE

Le meilleur de l'esprit brasserie !

RESTAURANT INDÉPENDANT, CUISINE MAISON & VIANDES FRANÇAISES



Carte des boissons

Prix nets TTC service compris. Respect des règles COVID19.



- Fish & chips** 16,90 €
Filet de poisson frais préparé par nos soins. Servi avec une sauce tartare, frites & salade.
- Cocotte de saumon aux légumes de saison** 16,90 €
Origine Iles Bømlo - Norvège (le meilleur des saumons !).
- Friture de carpe** 17,90 €
Goujonnettes de carpe française frites sur place. Servies avec une sauce tartare, frites & salade.



Tous nos burgers peuvent être servis avec un steak haché de bœuf Limousin, un steak veggie ou une escalope de poulet et sont accompagnés de frites et de salade.

- Simple steak (150 g)** 13,90 €
Double steak (300 g) 17,90 €
Triple steak (450 g) 21,90 €

Classic
Authentique buns artisanal, steak haché de bœuf Limousin, salade, tomate, confit d'oignons, cornichons, Comté & sauce comtoise.

Rustique (suppl. + 1,00 €)
Authentique buns artisanal, steak haché de bœuf Limousin, tranche de lard fumé, salade, tomate, confit d'oignons, cornichons, Fourme d'Ambert & sauce poivre/cognac.

Créole (suppl. + 1,00 €)
Authentique buns artisanal, escalope de poulet, salade, tomate, achards de légumes, cornichons, emmental & sauce colombo.

Provençal (suppl. + 1,00 €)
Authentique buns artisanal, steak haché de bœuf Limousin, tomates confites, salade, confit d'oignons, cornichons, chèvre & sauce pesto.



Burger rustique

9,90 €



MENU ENFANT (-12 ans)

FAIT MAISON, MÊME LES FRITES !

BOISSONS AU CHOIX : Coca-Cola, limonade, Caprisun ou jus de fruits (orange ou pomme).

PLAT AU CHOIX : Hamburger ou fish ou steak haché ou filet de poulet. Servi avec garniture au choix.

DESSERT : Glaces 2 boules (parfums au choix) ou brownie.



- Dessert du jour** 4,90 €
Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.
- Café gourmand** 5,90 €
- Île flottante** 5,90 €
Œufs à la neige servis avec crème anglaise, sauce caramel & amandes grillées.
- Crème brûlée à la vanille** 5,90 €
Crème parfumée à la vanille Bourbon servie avec une croûte caramélisée, chaude et croustillante sur le dessus.
- Cœur coulant au chocolat** 5,90 €
Gâteau mi-cuit au chocolat servi avec une boule de glace à la vanille & chantilly.
- Paris-Brest** 5,90 €
Choux garnis d'une crème mousseline pralinée et d'une feuillantine noisette caramélisée.
- Macaron Mojito façon religieuse** 6,90 €
Macaron garni d'une crème au citron, à la menthe et au rhum ambré.



Paris-Brest

Macaron Mojito



- Coupe 2 boules** 3,90 €
Coupe 3 boules 5,90 €
Parfums glaces : vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat et rhum-raïsin.
Parfums sorbets : citron vert, framboise, fraise, noix de coco, passion et cassis.
- Profiteroles sauce chocolat** 6,90 €
Choux garnis de glace vanille, chocolat chaud & chantilly.
- La dame blanche** 6,90 €
3 boules de glace vanille, sauce chocolat & chantilly.
- Le liégeois** 6,90 €
2 boules de glace (chocolat, caramel ou café), 1 boule de glace vanille, sauce (chocolat, caramel ou café) & chantilly.
- Coupe Colonel** 6,90 €
2 boules de sorbet citron vert & vodka.