



**Entrée du jour** 4,90 €  
Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.

**Poireau vinaigrette en trois cuissons** 7,90 €  
Un classique de la cuisine française revisité par notre Chef.

**Croûte aux champignons** 9,90 €  
Fricassée de champignons frais du moment à la crème.

**Ravioles franc-comtoises sauce au Vin Jaune** 9,90 €  
Pâte maison garnie d'une farce comtoise (jambon du Haut-Doubs, Comté, pommes de terre et oignons confits) accompagnées d'une sauce au Vin Jaune.

**Foie gras mi-cuit du Chef** 13,90 €  
Spécialité culinaire à base de foie frais issu de canard français Rougié accompagné d'un chutney de fruit de saison.



Foie gras mi-cuit du Chef



**ENTRÉE : 8,90 € || PLAT : 13,90 €**

**Fromagère**  
Salade, œuf, lardons, Comté, camembert au lait cru, noix, croûtons & légumes de saison.

**Buddha bowl**  
Salade 100% veggie, où se marient saveurs, fraîcheur, textures et couleurs.

**Fermière**  
Salade, poulet mariné, œuf au plat, pommes de terre grenaille, croûtons & légumes de saison.

**Sud Ouest (+2,00 €)**  
Salade, gésiers confits, magret de canard français Rougié séché, toast de foie gras, fruit de saison rôti & légumes de saison.



Entrecôte de bœuf

**Plat du jour** 9,50 €  
**Viande origine France.** Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.

**Croque-monsieur du Haut-Doubs** 13,90 €  
**Porc Comtois - France.** Tranches de pain de mie maison, jambon du Haut-Doubs, Morbier et sa sauce béchamel au Morbier.

**Lasagniflette** 14,90 €  
Préparation gourmande faite de couches alternées de pâtes, d'oignons, de lardons et de Reblochon.

**Assiette comtoise** 16,90 €  
**Porc Comtois - France.** Saucisse de Morteau, échine et poitrine fumées comtoises, pommes de terre, cancoillotte chaude & salade.

**Suprême de poulet sauce aux champignons** 16,90 €  
**Poulet - France.** Viande savoureuse accompagnée de sa sauce aux champignons frais, servie avec pommes de terre et butternuts rôties.

**Filet de porc confit à l'ail** 16,90 €  
**Porc Comtois - France.** Viande délicieuse accompagnée de pommes de terre grenaille et légumes de saison.

**Filet de canette, caramel d'orange** 17,90 €  
**Canette - France.** Volaille goûteuse et tendre accompagnée d'une sauce sucrée & salée, polenta et légumes de saison.



**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.

**Pièce du Boucher** 17,90 €  
**Bœuf - France - env. 200 g.** Sélection de morceaux tendres et juteux. Servie avec frites, salade & sauce poivre.

**Brochette d'onglet de veau** 19,90 €  
**Veau - France - env. 250 g.** Servie rosée avec frites, salade & sauce échalotes.

**Entrecôte de bœuf** 21,90 €  
**Bœuf Comtois - France - env. 300 g.** Servie avec frites, salade & sauce poivre.

**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, échalote, jaune d'œuf & sa sauce.

# CALLAHAN PUB & BRASSERIE

*Le meilleur de l'esprit brasserie !*



**MAÎTRE RESTAURATEUR**

**CUISINE 100% MAISON  
100% QUALITÉ  
& VIANDES FRANÇAISES**



Carte des boissons\*

\*Prix nets TTC service compris.

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

**Fish & chips** 16,90 €  
Filet de poisson frais préparé par nos soins. Servi avec une sauce aïoli, frites & salade.

**Friture de carpe** 17,90 €  
Goujonnettes de carpe française frites sur place. Servies avec une sauce aïoli, frites & salade.

**Pavé de saumon rôti, risotto crémeux** 18,90 €  
**Origine Îles Bømlo - Norvège** (le meilleur des saumons !).



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

**Simple steak (150 g)** 14,90 €  
**Double steak (300 g)** 18,90 €  
**Triple steak (450 g)** 22,90 €

**Comtois**  
Authentique buns artisanal, steak haché, salade, confit d'oignons, Comté & sauce comtoise.

**Savoyard (+1,00 €)**  
Authentique buns artisanal, steak haché, salade, galette de pomme de terre, confit d'oignons, Reblochon et sauce blanche.

**Normand (+1,00 €)**  
Authentique buns artisanal, steak haché, salade, confit d'oignons et pommes, camembert au lait cru et sauce normande.

**Auvergnat (+1,00 €)**  
Authentique buns artisanal, steak haché, salade, confit d'oignons, fourme d'Ambert et sauce blanche aux noix torréfiées.



Burger Savoyard

9,90 €



**MENU ENFANT (-12 ans)**

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

**PLAT AU CHOIX :** Hamburger ou steak haché ou filet de poulet. Servi avec frites.

**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 €  
**Tarte citron meringuée revisitée** 6,90 €  
Dessert déstructuré composé d'une crème citron, de meringue, d'un sorbet et de biscuit sablé.

**Crème brûlée à la vanille** 5,90 €  
Crème parfumée à la vanille Bourbon servie avec une croûte caramélisée 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.

**Trianon** 7,90 €  
Gâteau au praliné et chocolat alliant mœlleux, croustillant et gourmandise.



Tarte citron meringuée

Profiteroles

**DESSERTS GLACÉS**  
**Profiteroles sauce chocolat** 6,90 €  
Choux garnis de glace vanille, chocolat chaud & chantilly.

**Parfait glacé aux parfums d'Hiver** 8,90 €  
Délicieux dessert composé d'une mousse glacée aux parfums de vanille, caramel et pain d'épices.

**COUPES GLACÉES**  
**La dame blanche** 6,90 €  
3 boules de glace vanille, sauce chocolat & chantilly.

**Chocolat liégeois** 6,90 €  
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat & chantilly. **Variante possible en café ou caramel.**

**Coupe Griottines® melba** 8,90 €  
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace griotte, des Griottines® de Fougerolles, chantilly & copeaux de chocolat.

**Coupe 2 boules** 3,90 €  
**Coupe 3 boules** 5,90 €

**Parfums glaces :** vanille, chocolat, café, caramel, pistache et rhum-raïsans.  
**Parfums sorbets :** citron vert, framboise, fraise, noix de coco, ananas et griotte.