



POUR COMMENCER

Gaspacho 6,95 €
Légumes crus de saison mixés, légèrement relevés. Servi froid accompagné de toasts.

Œuf cocotte 6,95 €
Œuf plein air cuit dans une crème de persillade au lard.

Bruschetta 7,95 €
Pain Ciabatta garni de légumes confits, Grana Padano, jambon cru, pistou de persil. Possible en format plat uniquement.

Foie gras mi-cuit du Chef 14,95 €
Foie frais issu de canard français Rougié transformé sur place accompagné d'un chutney de fruit de saison.



LES SALADES

Bisontine 15,95 €
Salade, œuf, Comté AOP pané, pomme de terre, lardons & légumes de saison. Possible en format entrée.

Veggie 14,95 €
Salade de riz au sésame accompagnée de légumes et de fruits de saison mariant fraîcheur et couleurs.

César 15,95 €
Salade, œuf, poulet mariné, Grana Padano, croûtons, sauce César & légumes de saison. Possible en format entrée.

Océane 15,95 €
Salade, œuf, crevettes, rillette de truite saumonée, pomme de terre & légumes de saison.

Landaise 19,95 €
Salade, gésiers confits, magret de canard fumé Rougié, toast de foie gras mi-cuit du Chef, fruits & légumes de saison.



Salade Landaise



LES PLATS BRASSERIE

Assiette comtoise 16,95 €
Porc Comtois - France. Saucisse de Montbéliard et jambon blanc du Haut-Doubs, pomme de terre, cancoillotte et salade.

Lasagnes aux légumes 15,95 €
Préparation gourmande faite de couches alternées de pâtes, de légumes de saison confits, sauce béchamel légèrement ailée & gratinées.

Médaille de poulet farci au chorizo 16,95 €
Poulet - France. Viande tendre accompagnée d'une sauce Aurère, servie avec polenta et légumes de saison.

Filet de canette rôti 17,95 €
Canette - France. Volaille goûteuse et tendre accompagnée d'une vinaigrette aux fraises, riz au sésame torréfié & légumes de saison.

Poitrine de veau confite au thym 17,95 €
Veau - France. Viande délicieuse grâce à sa cuisson lente et douce. Ce plat est accompagné d'un écrasé de pomme de terre & légumes de saison.

Légumes en supplément: Assiette de légumes, écrasé de pomme de terre, riz au sésame, pomme de terre rôtie, frites.



POISSON FRAÎCHEUR

Fish & chips 16,95 €
Filet de poisson frais préparé par nos soins et frit sur place. Servi avec une sauce blanche citronnée, frites & salade.

Filet de truite rôti 21,95 €
Truite des monts Jura - France. Accompagné d'un risotto crémeux & de légumes de saison.



Côté Chef

Tarifs : consultez votre serveur !

Entrée du Chef

Suggestion selon les arrivages et la saison.

Plat du Chef

Viande origine France. Suggestion selon les arrivages et la saison.

Dessert du Chef

Suggestion selon les arrivages et la saison.

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés. Jusqu'à épuisement du stock.

Éveillez vos papilles !



CALLAHAN PUB & BRASSERIE



MAÎTRE RESTAURATEUR

CUISINE 100% MAISON 100% QUALITÉ & VIANDES FRANÇAISES

Scannez-moi
et découvrez
notre carte des boissons* !



Les produits laitiers que nous utilisons sont d'origine France. Les œufs que nous utilisons sont frais, issus de poules élevées en plein air en France et cuits sur place. Notre pain et nos glaces ne sont pas produits surplace mais sont fabriqués par des entreprises artisanales régionales choisies pour la qualité de leurs produits.



CÔTÉ PLANCHA

Carpaccio de bœuf
Bœuf - France. Câpres, pistou de persil & légumes marinés.

Simple (70 g) sans frites 9,95 €
Double (140 g) avec frites 19,95 €

Andouillette véritable de Troyes 14,95 €
Porc - France - env. 160 g. Servi avec frites, salade & sauce moutarde.

Steak à cheval 14,95 €
Bœuf - France - env. 125 g avec un œuf au plat et une galette de pomme de terre maison. Servi avec frites, salade & sauce échalote.

Cigaline de porc 16,95 €
Porc - France - env. 200 g. Morceau peu connu, délicieusement tendre, servi en brochette avec frites, salade & sauce poivre.

Tartare de bœuf 16,95 €
Bœuf - France. 180 g. Préparé ou non. Servi avec frites, salade, câpres, cornichons, échalote, jaune d'œuf & la sauce du Chef.

Pièce du Boucher
Bœuf - France - env. 200 g. Sélection de morceaux tendres et juteux selon les arrivages et les cours. Servi avec frites, salade & sauce poivre. Consultez votre serveur pour la disponibilité et le tarif.

Tomahawk de veau 39,95 €
Veau - France - env. 450 g. Pièce unique et originale. Cette découpe a été imaginée pour préserver la viande de toute agression lors de la cuisson car elle est manipulée grâce au manche. Servi avec une sauce au choix.



BURGERS GOURMANDS

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

Simple steak (125 g) 14,95 €
Double steak (250 g) 18,95 €

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

Morberands
Authentique buns maison, jambon du Haut-Doubs, confit d'oignons, Morbier AOP & sauce béchamel.

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

Napolitain (+ 1,00 €)
Authentique buns maison, steak haché, tomates oignons et poivrons confits, Scamorza & pistou de persil.

Ch'ti (+ 2,00 €)
Authentique buns maison, steak haché, galette de pomme de terre, salade, confit d'oignons, Maroilles & sauce Piccalilli.

Prix nets TTC service compris. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DESSERTS

Café gourmand 7,95 €

Crème brûlée à la vanille 6,95 €
Crème parfumée à la vanille Bourbon servie avec une croûte caramélisée et croustillante sur le dessus.

Cœur coulant au chocolat 6,95 €
Gâteau mi-cuit au chocolat servi avec une boule de glace à la vanille & chantilly.

Tarte citron meringuée revisitée 6,95 €
Dessert déstructuré composé d'une crème citron, de meringue, d'un sorbet et de biscuit sablé.

Charlotte aux fraises 7,95 €
Délicieux dessert à base de biscuit cuillère, crème à la mascarpone et fraises fraîches.

Dôme Dulcey & Passion 8,95 €
Ganache montée au Dulcey et son insert passion façonné en dôme & sa feuillantine croquante aux noisettes.

Profiteroles sauce chocolat 9,95 €
Choux garnis de glace vanille, sauce chocolat & chantilly.



Charlotte aux fraises

COUPES GLACÉES

Composez votre coupe glacée selon votre envie.

1 boule : 3,50 € || 2 boules : 4,95 €
3 boules : 6,95 € || 4 boules : 8,95 €

Parfums glaces : vanille, chocolat, café, caramel, pistache, stracciatella, Nougat de Montélimar, spéculoos, rhum raisins.

Parfums sorbets : citron jaune, framboise, fraise, banane, pêche de vigne, fruit de la passion, noix de coco.

Gourmandises (cookies, spéculoos, brownies, meringue) : 1,00 €

Coulis (café, caramel, crème anglaise, chocolat, fruits rouges) : 1,00 €

Chantilly : 1,00 €

9,95 €



MENU ENFANT (-12 ans)

BOISSONS AU CHOIX

Coca-Cola, limonade, Caprisun, Tropic ou jus de fruits (orange ou pomme).

PLAT AU CHOIX

Fish ou steak haché ou filet de poulet. Servi avec frites.

DESSERT

Glaces 2 boules (parfums au choix) ou brownie.