

## POUR COMMENCER

**Pomme de terre rôtie Orloff** 6,95 €  
Pomme de terre détaillée en éventail puis garnie de jambon du Haut-Doubs IGP & de Comté AOP, gratinée au four.

**Œuf en meurette** 7,95 €  
Œuf plein air poché. Servi dans une sauce gourmande à base de vin rouge garnie d'oignons gelots, lard et champignons.

**Petit pâté comtois** 8,95 €  
**Viande - France.** Charcuterie pâtissière constituée de veau & de porc et Comté AOP, marinée au vin jaune et à l'estragon, façonnée en boule dans une pâte feuilletée.

**Foie gras mi-cuit du Chef** 15,95 €  
Foie frais issu de canard français Rougifié transformé sur place accompagné d'un chutney de fruit de saison.

## LES PLATS BRASSERIE

**Assiette comtoise** 17,95 €  
**Porc Comtois - France.** Saucisse de Montbéliard et jambon blanc du Haut-Doubs IGP, pomme de terre, cancoillotte IGP et salade.

**Lasagnes forestières** 15,95 €  
Préparation gourmande gratinée, faite de couches alternées de pâtes, de champignons snackés, persillade et crème.

**Parmentier de canard Rubané** 15,95 €  
**Canard - France.** Confit de canard accompagné de pommes de terre classiques & vitelotte, légumes de saison.

**Poulet façon Gyros** 15,95 €  
**Poulet - France.** Brochette de poulet finement tranché, marinée et rôtie au four accompagnée d'une sauce aux fines herbes et de frites.

**Poitrine de veau roulée au curry du Chef** 17,95 €  
**Veau - France.** Morceau tendre accompagné d'une crème au curry du Chef (coriandre, gingembre, clous de girofle, paprika, curcuma, oignon, échalote, raifort, ail, piment d'Espelette), semoule, légumes de saison.

**Filet mignon de porc aux morilles** 19,95 €  
**Porc - France.** Viande savoureuse garnie de miel & thym accompagnée de pomme de terre vitelotte, légumes de saison et morilles.

**Légumes en supplément :** assiette de légumes de saison, semoule, duo de riz, pomme de terre rôtie, frites.



## LES SALADES

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

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

**Pêcheur** 18,95 €  
Salade, œuf, crevettes, aumônière de poisson, agrumes & légumes de saison.



## POISSONS 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 - Monts Jura - France.** Accompagné d'un duo de riz, bisque de crevette & légumes de saison.

## Côté Chef

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

Suggestions selon les arrivages et la saison.

Entrée du Chef

Plat du Chef

Dessert du Chef

Consultez votre serveur  
pour plus d'informations  
& les tarifs !

# CALLAHAN PUB & BRASSERIE



Scannez-moi et découvrez  
notre carte digitale\* !

## Éveillez vos papilles !



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

100% MAISON | 100% PLAISIR

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 réalisés sur place mais sont fabriqués par des entreprises artisanales régionales choisies pour la qualité de leurs produits.

## CÔTÉ PLANCHA

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

**Steak à cheval** 14,95 €  
**Bœuf - France.** Env. 125 g avec un œuf au plat. Servi avec frites, salade & sauce échalote.

**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**  
Morceau tendre et juteux d'environ 200 g selon les arrivages et les cours. Servie avec frites, salade & sauce poivre. **Consultez votre serveur pour l'origine, la disponibilité et le tarif.**

**Côte de bœuf** 80,95 €/kg  
Pièce unique et exceptionnelle d'environ 1 kg. Morceau vendu au poids et qui vous sera présenté avant cuisson. Servie avec accompagnement et sauce au choix. **Consultez votre serveur pour l'origine, la disponibilité et le tarif.**

## BURGERS GOURMANDS

**Comtois** 15,95 €  
Authentique buns maison, steak haché de bœuf\*, salade, confit d'oignons, Comté AOP & sauce comtoise.

**Bressan** 15,95 €  
Authentique buns maison, poulet pané au Panko, salade, confit d'oignons, Bresse bleu & sauce aux fines herbes.

**Cantalou** 15,95 €  
Authentique buns maison, steak haché de bœuf\*, salade, confit d'oignons, Cantal AOC & sauce blanche aux noix torréfiées.

**Morberand** 15,95 €  
Authentique buns maison, jambon du Haut-Doubs, confit d'oignons, Morbier AOP & sauce béchamel.

**Callahan Tower** 23,95 €  
Authentique buns maison, deux steaks hachés de bœuf\*, oignons frits, pickles, Cheddar rouge, bacon & sauce cocktail.

**Bœuf, porc et poulet - Origine France.**  
Tous nos burgers sont accompagnés de frites.

\* Possibilité d'avoir :

- À la place du steak de bœuf un steak végétal du Chef
- Un steak supplémentaire (125 g) : + 5 €

9,95 €

PETIT (- 10 ANS)  
BOISSON + PLAT + DESSERT

MENU ENFANT

15,95 €  
GRAND (- 14 ANS)  
BOISSON + PLAT + DESSERT

Consultez votre serveur !

Prix nets TTC service compris. Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## DESSERTS

**Café gourmand** 7,95 €

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

**Cœur coulant au chocolat** 7,95 €  
Gâteau au chocolat servi avec une boule de glace à la vanille & chantilly.

**Tarte citron meringuée revisitée** 7,95 €  
Dessert déstructuré composé d'une crème citron, de meringue, d'un sorbet & de biscuit sablé.

**Charlotte poire & caramel** 8,95 €  
Délicieux dessert à base de biscuit cuillère, crème mascarpone au caramel, poire pochée à la vanille & amandes effilées.

**Doubs Nuts** 8,95 €  
Croquant et doux autour du chocolat et de la noisette.

**Macaron M.R.** 9,95 €  
Gâteau à l'amande moelleux, à la forme arrondie, garni d'une crème à la vanille et d'un insert à la passion. Le macaron est aux couleurs du titre Maître Restaurateur acquis par le restaurant depuis plusieurs mois et qui fait la fierté du Chef Marian Boulonne.

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



## COUPES GLACÉES

Composez votre coupe glacée selon votre envie.

2 boules 4,95 € || 3 boules 6,95 € || 4 boules 8,95 €

**Parfums glaces :** vanille, chocolat, chocolat au lait, chocolat blanc, café, caramel, stracciatella, spéculoos, noisette, pain d'épices, tiramisu, yaourt.  
**Parfums sorbets :** poire, citron jaune, mandarine, orange, framboise, fraise, myrtille, banane, mangue, noix de coco.  
**Gourmandises** (cookies, spéculoos, brownies, meringue) : 1,00 €  
**Coullis** (caramel, crème anglaise, chocolat) : 1,00 €  
**Chantilly** : 1,00 €

N'hésitez pas à demander la carte Pub  
avec les coupes glacées...