

**POUR COMMENCER**

**Tatin comme une tartiflette 7,95 €**  
Pomme de terre, oignons, fromage et lardons pour les gourmands...

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

**Cuisse de canard à l'orange 15,95 €**  
**Canard - France.** Recette traditionnelle de la cuisine française alliant le sucré et le salé. La cuisson à base température permet d'avoir une viande juteuse à souhait. Plat servi avec un tian de 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.

**Paupiette de veau 19,95 €**  
**Veau - France.** Tranche de veau roulée autour d'une farce élaborée par le Chef à base de veau et jambon du Haut-Doubs IGP. Plat servi avec un écrasé de pomme de terre et légumes de saison.

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

**L'accompagnement de nos plats n'est pas modifiable mais vous pouvez demander en complément: tian de légumes, riz, pomme de terre (grenaille, rôtie ou en écrasé), 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.

**Blanquette de poisson blanc 21,95 €**  
Poissons cuits en court-bouillon et servis avec une sauce blanche, légumes de saison et riz.

**Côté Chef**

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

Suggestions selon les arrivages et la saison.

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

**Formules du Chef**

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

Consultez votre serveur pour plus d'informations !



**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.

**PLANCHA**

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

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

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

**Pièce du Boucher**  
Environ 200 g. Morceau à découvrir selon les arrivages et les cours. Servi avec frites & sauce poivre. **Consultez votre serveur pour plus d'informations.**

**Filet de bœuf 28,95 €**  
Morceau d'environ 200 g considéré comme l'un des meilleurs parce qu'il est le plus tendre du bœuf. **Consultez votre serveur pour plus d'informations.**

Sauce morilles chaude : + 5,00 €

**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.

**Callahan 18,95 €**  
Authentique buns maison, steak haché de bœuf\* smashé, oignons frits, pickles, Cheddar rouge & sauce cocktail.

**Morilles 23,95 €**  
Authentique buns maison, steak haché de bœuf\*, confit d'oignons, Comté AOP & sauce morilles chaude.

**Bœuf, 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) : + 5,00 €

**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 douceur 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 || 3 boules || 4 boules  
4,95 € || 6,95 € || 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 €  
**Couillis** (caramel, crème anglaise, chocolat) : 1,00 €  
**Chantilly** : 1,00 €

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

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.