

100% MAISON

100% PLAISIR

À VOS CÔTÉS DEPUIS PLUS DE 10 ANS !

Entre tradition et innovation, nous célébrons, dans chacun de nos plats, le plaisir authentique avec des ingrédients locaux, soigneusement sélectionnés par nos soins.

CALLAHAN PUB & BRASSERIE
passionnément français, fièrement artisanal et fait maison.

CALLAHAN
PUB & BRASSERIE



MAÎTRE RESTAURATEUR

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM !



Préfeu estival

ASSIETTE À PARTAGER
(pour 2 pers.)

- Préfeu estival 5,99 €
- Crousti'croquants de légumes 8,99 €
- Chick & Chips 9,99 €
- Cochonnaille 10,99 €



ENTRÉES

- Tarte fine à la tomate 7,99 €
Pâte à pizza garnie de moutarde, tomates cerises et oignons rouges.
- Caillette comtoise 7,99 €
Terrine composée d'échine de porc, saucisse de Morteau, morilles et Vin Jaune, enrobée de crêpine.
- Carpaccio de melon et jambon de Bayonne 8,99 €
- Pomme cocotte 8,99 €
Pomme de terre rôtie, farcie de lardons, crème au comté AOP et œuf poché.
- Salade César M 11,99 € | L 14,99 €
Salade, poulet en tempura, croûtons, Grana Padano AOP, le tout nappé de notre sauce César.
- Pépinettes à la niçoise L 15,99 €
Petites pâtes en forme de grain de riz agrémentées aux saveurs méditerranéennes (tomates, olives, anchois, thon, œuf).
- Salade Landaise L 21,99 €
Mélange gourmand de salade, gésiers confits, rillettes de canard, foie gras et pomme de terre, relevé par une vinaigrette à la framboise.

LES PLATS DE BRASSERIE

Risotto aux légumes 15,99 €
Risotto crémeux agrémenté de légumes de saison croquants, relevé d'herbes fraîches et de Grana Padano AOP.

Saucisson brioché 15,99 €
Délicieux saucisson enveloppé dans une brioche dorée et moelleuse, accompagné d'une faisselle aux herbes fraîches pour une association de saveurs irrésistible.

Croq Callahan 16,99 €
Tranches de pain rustique, moutarde à l'ancienne et jambon du Haut-Doubs. Le tout surmonté d'une sauce au Comté et d'un œuf au plat. Servi avec frites.

Ballotine façon cordon bleu 18,99 €
Noix de veau enroulée autour de jambon du Haut-Doubs et de Comté AOP, dorée à la perfection. Servie avec un écrasé de pomme de terre et une sauce au Savagnin.

Spaghetti à la bourguignonne 18,99 €
Spaghetti enrobés d'une sauce riche à la bourguignonne, mêlant tendres morceaux de bœuf mijotés, champignons et oignons pour une explosion de saveurs.

Tête de veau panée 19,99 €
Délicate tête de veau, panée et croustillante, accompagnée de pomme de terre vapeur, carottes et sauce gribiche.



Croq Callahan

Fish & chips 17,99 €
Filet de poisson blanc cuit dans une pâte à beignet à base de bière. Servi avec une sauce gribiche, frites et salade.

Risotto marinère 17,99 €
Onctueux risotto cuit avec un bouillon de moules, garni de moules fraîches et parfumé au vin blanc. Servi avec une sauce crémeuse et pesto de persil.

Truite & chips 19,99 €
Filet de truite rose cuit dans une pâte à beignet à base de bière. Servi avec une sauce gribiche, frites et salade.

Filet de truite 20,99 €
Filet de truite rose rôti au four. Servi avec des légumes et une crème aux agrumes.



LE COIN DU BOUCHER

Poulet façon Gyros 17,99 €
Morceaux de poulet tendres et parfumés, marinés dans un mélange d'épices méditerranéennes, accompagnés de frites, salade et sauce blanche aux herbes.

Bavette d'aloys 21,99 €
Environ 200 g. Succulente pièce de viande tendre et juteuse sélectionnée avec soin pour son persillé généreux et son goût savoureux. Servie avec frites et sauce échalote.

Tartare de bœuf au couteau M 18,99 € | XL 29,99 €
Bœuf finement coupé et assaisonné à la minute avec des herbes fraîches, tomates séchées, câpres, pesto de persil et Grana Padano AOP. Servi avec un jaune d'œuf sur le dessus et accompagné de frites.

Faux-filet Charolais 23,99 €
Environ 250 g. Morceau tendre et savoureux de bœuf racé servi avec frites, salade et sauce poivre.

ORIGINE DE NOS VIANDES

Bœuf, porc, veau, poulet | Origine France
Bavette | Origine Irlande

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.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Prix nets TTC service compris.



Fermier

BURGER GOURMAND

Tous nos burgers sont accompagnés de frites.
M : un steak | L : deux steaks

Possible d'avoir une galette végétale du Chef à la place du steak de bœuf.

Callahan M 18,99 € | L 24,99 €
Buns au Cheddar, steak haché de bœuf smashé, oignons frits, pickles et sauce du Chef.

Jurassien M 18,99 € | L 24,99 €
Buns au Comté AOP, steak haché de bœuf smashé, salade, confit d'oignons, pomme de terre et sauce blanche au Macvin du Jura.

Fermier M 19,99 € | L 25,99 €
Buns aux céréales, steak haché de bœuf smashé, œuf au plat, échalotes confites, Rocamadour et sauce blanche au thym.

EN SUPPLÉMENT

Garniture 4,00 €
Poêlée de légumes, pomme de terre (frites ou en écrasé).

Bubble salade 1,00 €

Sauce 1,50 €
Comté, échalote, gribiche, moutarde et poivre.

29,99€

Menu Bistro

Consultez votre serveur pour plus d'informations !

DESSERT

Brookies 8,99 €
L'alliance parfaite entre le brownie et le cookie. Ce délice moelleux et croquant vous offre une explosion de chocolat et une texture irrésistible. Une gourmandise à savourer sans modération servie avec une glace vanille, crème anglaise et chantilly.

Café gourmand 8,99 €
Un échantillon de nos desserts pour accompagner votre boisson chaude.

Cheesecake 8,99 €
Un dessert divinement crémeux, agrémenté d'une délicieuse touche de vanille et de Griottines® juteuses de Fougerolles. Une combinaison exquise pour ravir vos papilles.

Dôme ruby 8,99 €
Une création envoûtante où se marient la douceur acidulée du chocolat Ruby et d'un condiment passion. Une expérience sucrée à la fois surprenante et délicieusement addictive.

Kouign-amann 8,99 €
Un délice breton croustillant et fondant, réalisé avec du beurre salé et du sucre, pour une explosion de saveurs et de textures. Une spécialité à ne pas manquer pour les amateurs de douceurs gourmandes. Servi avec caramel et glace vanille.



Cheesecake

Tiramisu aux fraises 8,99 €
Un dessert classique revisité avec des fraises fraîches, une crème mascarpone onctueuse et une touche de café. Un régal frais et léger pour terminer votre repas en beauté.

Vacherin 8,99 €
Une création rafraîchissante où se marient la douceur du vacherin, la fraîcheur acidulée du citron vert et la subtilité aromatique du granité de basilic. Un dessert léger et plein de saveurs pour une expérience gustative inoubliable.

CRÊPES

Suzette 8,99 €
Flambée au Grand Marnier.

Callahan 7,99 €
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.

Chocolat, sucre ou caramel 5,99 €

CARPACCIO
de melon et jambon de Bayonne
OU POMME COCOTTE

RISOTTO marinère
OU SAUCISSON BRIOCHÉ

VACHERIN
OU TIRAMISU aux fraises



Banana Split

9,99€
prix unique

COUPES GLACÉES

Callahan
Glace vanille, macaron, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Acidulée
Sorbet citron, sorbet fraise, fraises fraîches, granité basilic et chantilly.

Fougerollaise
Glace vanille, Griottines® de Fougerolles et chantilly.

Banana split
Glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly et amandes effilées.

Brookies cup
Glace vanille, glace chocolat, glace noisette, brookies, sauce chocolat et chantilly.

Signature
Glace caramel, glace yaourt, kouign-amann, sauce caramel, chantilly et amandes effilées.

À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.



2 boules 4,95 €
3 boules 7,50 €
4 boules 9,99 €

Parfums glaces: vanille, chocolat, noisette, caramel, yaourt, café, pistache, sapin.

Parfums sorbets: citron, citron vert, fraise, coco, mangue, griottes.

Chantilly: 1,20 €