

— Le meilleur de l'esprit Brasserie —

LA BRASSERIE

QUI (R)ÉVEILLE VOS PAPILLES
À BESANÇON & DOLE

VIVEZ

UN **MOMENT**  **GOURMAND**
AVEC NOTRE CARTE DE
RESTAURATION

Prix nets TTC, service compris.

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

Photos non contractuelles - Source : Callahan P&B. Sauf erreur typographique.

€

PLAT DU CHEF

Commandez-le vite
avant qu'il n'y en ait plus !

Quantité limitée

€

FORMULE DUO

UNIQUEMENT LE MIDI

PENSEZ-Y !

Onion rings (12 pièces)	7,95 €
-------------------------	--------

7,95 €

La Croustillante 13,95 €

La Cochonnaille 13,95 €

La Gourmande 16,95 €

L'Ardoise du Chef **19,95 €**

Foie gras mi-cuit servi avec une brioche aux saveurs de pain d'épice, confit d'oignons, chutney de saison et fruits secs.



LA CROUSTILLANTE



NOS MENUS



€
27,95

COMTOIS

Terrine au Macvin

OU

La Gratinée

Burger Comtois

OU

Fish and Chips

Crème brûlée OU Tiramisu au spéculoos



€
33,95

GOURMAND

Foie gras mi-cuit du Chef

OU

Œuf cocotte façon meurette

Suprême de volaille au Vin Jaune

OU

Steak de thon mi-cuit

Dessert au choix dans la carte

€
9,95

PETIT MENU ENFANT

Steak haché OU Poulet crispy
Frites

Crêpe sucre ou Nutella OU Brioche Nutella

€
15,95

GRAND MENU ENFANT

Hamburger OU Fish
Frites

Crêpe sucre ou Nutella OU Brioche Nutella

Boisson au verre incluse



POUR COMMENCER



ENTRÉES

La Gratinée 8,95 €
Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage fondu.

Terrine au Macvin 9,95 €
Terrine au Macvin du Jura, petite salade et toasts grillés.

Foie gras mi-cuit du Chef

Solo (50g) 11,95 € | Duo (100g) 19,95 €

Accompagné d'un confit d'oignons et de brioche aux saveurs de pain d'épice.

Œuf cocotte façon meurette 9,95 €
Œuf cocotte, réduction de vin rouge, lardons et croûtons.

SALADE MORBERANDE



ŒUF COCOTTE FAÇON MEURETTE



SALADES

En entrée (M) ou en plat (XL)

Salade poulet crispy M 11,95 € | XL 15,95 €

Salade, poulet croustillant, croûtons, pétales de fromage, crudités de saison et sauce blanche.

Salade Comtoise M 11,95 € | XL 15,95 €

Salade, pommes de terre, saucisse fumée, Comté AOP, pickles d'oignons, lardons et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

Salade Morberande M 11,95 € | XL 15,95 €

Salade, toast de Morbier chaud, pommes, noix, lardons croustillants et vinaigrette balsamique.

Buddha bowl Comtois M 11,95 € | XL 15,95 €

Semoule, courge rôtie, betterave, pomme, noix, dés de Comté AOP, œuf mayonnaise, graines torréfiées, vinaigrette au miel.

VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ?

Demandez notre carte dédiée.

LES PLATS DE BRASSERIE



Lasagnes forestières au Comté 16,95 €
Butternut, oignons, champignons, Comté AOP et béchamel aux herbes.

Assiette du Comtois 17,95 €
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre, cancoillotte et salade.

Croûte aux morilles 18,95 €
Morilles, crème aux herbes et échalote. Servie sur du pain grillé.

Bœuf confit à la Guinness 19,95 €
Bœuf longuement confit à la bière, fondant, servi avec un écrasé de pommes de terre.

Suprême de volaille au Vin Jaune 21,95 €
Suprême de volaille doré, sauce au Vin Jaune et tagliatelles.

La Truffade Comtoise 22,95 €
Pommes de terre sautées, fromage comtois fondu, charcuterie et salade.



RISOTTO CRÉMEUX
AUX CREVETTES ET POULPE GRILLÉ



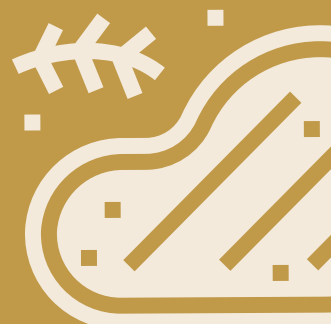
 **Fish and Chips** 17,95 €
Filet de poisson blanc frit en pâte à bière, frites, salade et sauce tartare.

 **Risotto crémeux aux crevettes et poulpe grillé** 21,95 €
Riz cuisiné au bouillon, crevettes, poulpe grillé et sauce bisque.

VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ?
Demandez notre carte dédiée.



À LA PLANCHA



Steak de thon mi-cuit 22,95 €

Thon saisi, échalotes confites à la sauce soja et au beurre noisette, pommes de terre.

Steak haché, œuf à cheval 14,95 €

Env. 120 g. Steak haché, œuf au plat, frites et salade.

Andouillette de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne 15,95 €

Env. 145 g. Andouillette grillée, frites et salade.

Tartare de bœuf 17,95 €

Env. 180 g. Bœuf assaisonné aux condiments classiques (échalote, câpres, cornichons) et un œuf. Servi avec frites et salade.

Bavette à l'échalote 18,95 €

Env. 180 g. Bavette, frites et salade.

Pavé de bœuf mariné, sauce poivre 20,95 €

Env. 180 g. Pavé mariné, frites et salade.

Mix grill méditerranéen 22,95 €

Env. 220 g. Brochette de volaille façon gyros, chorizo grillé et boulettes de bœuf façon kefta. Servi avec frites, salade, sauces blanche et chipotle.

MIX GRILL MÉDITERRANÉEN



VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ?

Demandez notre carte dédiée.

STEAK DE THON MI-CUIT



EN SUPPLÉMENT

Garniture 2,95 €

Frites, pommes de terre, risotto, tagliatelles ou légumes du moment.

Salade 1,95 €

Sauce 2,95 €

Sauces chaudes : moutarde à l'ancienne, poivre ou échalote.

Sauces froides : chipotle, tartare, blanche, Savagnin ou barbecue.

Sauce aux morilles 3,95 €



BURGERS

RETROUVEZ CHAQUE MOIS
notre Burger Suggestion du moment !
À découvrir à l'ardoise

Burger morilles M 19,95 € | L 23,95 €

Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, Comté AOP et sauce chaude aux morilles.

Burger Comtois M 17,95 € | L 21,95 €

Buns, steak haché de bœuf, oignon rouge, Comté AOP, salade et sauce mayonnaise au Savagnin.

Spicy pork M 18,95 € | L 22,95 €

Buns, effiloché de porc sauce barbecue, cheddar, oignons frits, pickles et mayonnaise chipotle.

Spicy chicken M 18,95 € | L 22,95 €

Buns, poulet croustillant, poitrine, cheddar, oignons frits, pickles et mayonnaise chipotle.

BURGER MORILLES (FORMAT M)



BURGER COMTOIS (FORMAT L)



M : un steak | L : deux steaks

Nos burgers
sont accompagnés de frites et salade.

Ils peuvent être préparés avec
une galette végétale ou du poulet crispy
en remplacement
du steak haché de bœuf.

VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ?

Demandez notre carte dédiée.

DESSERTS



Crème brûlée

6,95 €

Crème parfumée à la vanille avec une croûte caramélisée et croustillante.

Tiramisu au spéculoos

6,95 €

Crème mascarpone onctueuse, brisures de spéculoos et caramel.

Le p'tit sucré

6,95 €

Notre petite folie sucrée du moment, à découvrir sur les conseils de votre serveur. *Différent selon les saisons* — on ne vous dit rien de plus, à vous de tenter.

Café gourmand

7,95 €

Assortiment de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude.

Vacherin revisité

7,95 €

Meringue, glace et chantilly. Dressé à l'assiette.

Fondant au chocolat

7,95 €

Gâteau au cœur coulant au chocolat. Servi avec une boule de glace vanille.

CRÊPE NUT'S



VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ?

Demandez notre carte dédiée.

LE P'TIT SUCRÉ



CRÊPES

Sucre ou chantilly 4,95 €

Chocolat, Nutella ou caramel 5,95 €

Callahan 6,95 €

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.

Spéculoos 6,95 €

Glace caramel, coulis caramel, chantilly et brisures de spéculoos.

Nut's 7,95 €

Glace pistache, Nutella, chantilly et éclats de noisettes.

Comtoise 7,95 €

Glace chocolat, coulis caramel, pomme confite et crumble.

Suzette 7,95 €

Glace vanille, caramel à l'orange, chantilly, flambée au Grand Marnier.

COUPES GLACÉES



CALLAHAN



Callahan

8,95 €

3 boules de glace vanille, mini macarons, sauce chocolat et chantilly.

Liégeoise

8,95 €

2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Disponible en version caramel ou chocolat.

Brownie

8,95 €

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, morceaux de brownie, sauce chocolat et chantilly.

Comtoise

9,95 €

3 boules de glace vanille arrosées de Macvin du Jura, éclats de noix torréfiées et chantilly. Réservée aux adultes.

À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.

2 boules 4,95 €

3 boules 6,95 €

Coulis 0,95 €

Framboise, mangue, chocolat, caramel.

Chantilly 0,95 €

Parfums glaces :

Vanille, chocolat, caramel, café, menthe chocolat, pistache, fraise.

Parfums sorbets :

Citron, framboise, cassis, coco.



VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



ROUGE

IGP Pays d'Oc "Vigne Antique" (13,5°)

HVE - Maison Skalli

📍 **Languedoc. Cépage Syrah.** Rouge souple et fruité, tanins ronds — un compagnon facile pour toutes les tables.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,20 €	7,90 €	13,90 €	19,90 €

AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "La Bête à Bon Dieu" - BIO (12,5°)

Camille Cayran

📍 **Vallée du Rhône. Cépages Grenache, Syrah et Carignan.** Notes d'épices et de garrigue, attaque suave, tanins bien enrobés (sans millésime).

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,20 €	9,90 €	17,90 €	24,90 €

AOP Coteaux Bourguignons

"Privilège" (13,5°)

Maison Oedoria

📍 **Bourgogne. Cépage Gamay.** Fruits noirs (cassis, mûre), notes boisées, souplesse et tanins fins, finale fraîche.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,90 €	10,90 €	19,90 €	27,90 €

AOP Côtes du Jura "Conventus" (13°)

Domaine des Bélemnites

📍 **Jura. Cépage Trousseau.** Rouge léger et fruité, la signature du vignoble jurassien — l'accord évident de nos plats comtois.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,90 €	12,90 €	23,90 €	32,90 €

BLANC

IGP Côtes de Gascogne "Arcolan" (12°)

Vignerons de Plaimont

📍 **Sud-Ouest. Cépages Colombard et Gros Manseng.** Vin blanc sec, vif et fruité, à la fraîcheur immédiate — l'autre visage de la Gascogne.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,20 €	7,90 €	13,90 €	19,90 €

IGP Côtes de Gascogne "Charmes" (11,5°)

Vignerons de Plaimont

📍 **Sud-Ouest. Cépages Colombard et Gros Manseng.** Vin blanc moelleux, riche et miellé, aux arômes de fruits mûrs — parfait à l'apéritif ou avec le foie gras.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,90 €	8,90 €	16,90 €	22,90 €

AOP L'Étoile "Vieille Vigne" (12,5°)

Domaine Millot

📍 **Jura. Cépages Chardonnay et Savagnin.** Robe jaune, nez de noix, bel équilibre entre noix et noisette, la typicité du Jura.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,90 €	12,90 €	23,90 €	33,90 €

AOP Arbois Vin Jaune (14°)

Maison Guillaud

📍 **Jura. Cépage Savagnin élevé sous voile.** Le verre du connaisseur, l'accord signature de notre Suprême de volaille au Vin Jaune.

6 cl
6,90 €



VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



ROSÉ

IGP Pays d'Oc "Vigne Antique" (12,5°)

HVE - Maison Skalli

📍 **Languedoc. Cépage Cinsault.** Robe pâle, bouche fraîche et gourmande, notes de fruits rouges — le rosé de tous les instants.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,20 €	7,90 €	13,90 €	19,90 €

AOP Sable de Camargue "Watusi" (12,5°)

Château Puech-Haut

📍 **Camargue. Cépages Grenache noir, Grenache gris, Syrah, Cabernet Franc.** Robe pâle et élégante, notes d'agrumes et de petits fruits rouges, bouche fraîche.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,90 €	13,90 €	25,90 €	33,90 €



CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



AOP Champagne Brut (12°)

Cyrille David, propriétaire-coopérateur

📍 **Champagne.** Bulles et élégance, la fête dans sa plus belle expression (vente en bouteille uniquement, pas de coupe au verre).

Bouteille - 75 cl	49,90 €
-------------------	---------

AOP Crémant du Jura Brut (12°)

Bertrand Poly (Perrigny)

📍 **Jura.** La bulle jurassienne, fraîche et festive.

Coupe - 10 cl	Bouteille - 75 cl
5,50 €	29,90 €

DOC Prosecco Extra Dry (11°)

Riccadonna

📍 **Italie (Vénétie).** La bulle italienne, légère, fruitée et festive.

Coupe - 10 cl	Bouteille - 75 cl
5,50 €	29,90 €

