

La cuisine de saison



Le Burger Bio aux graines 15.90 €

Viande de bœuf fraîche hachée, cuisson à la plancha,
Fondue d'oignons rouges, Morbier fondu
Sauce ketchup maison, pommes frites.

La souris d'agneau cuisson basse température au jus de thym 14.50 €
-Avec son buffet de hors d'œuvres à volonté ou l'entrée du jour **18.50 €**



La sélection bouchère du moment

Pièce de viande fraîche 200 grammes à cru minimum.

17.90 €

-Avec son buffet de hors d'œuvres à volonté

21.90 €

Avec votre grillade votre sauce au choix et sans supplément :

Crème de chorizo doux, Marchand de vin, Fondue d'oignons rouges et d'échalotes
Sauce ketchup maison

Le tartare frais de bœuf Angus, non assaisonné 14.90 €
Accompagné de son œuf cru, pommes frites et salade verte,



Le dos de saumon Label Rouge à la plancha et son légume du jour 16.40 €
-Avec son buffet de hors d'œuvres à volonté ou l'entrée du jour **20.40 €**



Le caquelon Jurassien

Pommes vapeur, saucisse de Morteau, Morbier, cancoillotte au vin jaune
Lardon et oignons fondus
Salade verte

14.90 €

-Le buffet de hors d'œuvres à volonté 9.20 €
-Une entrée dans la formule 6.20 €
-Un plat chaud de la formule 11.20 €
-Un dessert à l'ardoise 5.90 €
- Le succulent café des gourmands 7.50 €

- Viandes bovines selon approvisionnement sont d'origine France, Irlande ou Allemagne.
Certains plats peuvent manquer à votre commande selon la demande et l'arrivée.
Nous vous remercions de votre indulgence.