

La cuisine authentique

La grande salade de Saint Marcellin rôti 12.90 €

St Marcellin en feuille de brick, mesclun de salade à l'huile de noix, filet mignon fumé,
Œuf dur fermier, tomates cerise, oignons rouge et frits.

La grande salade Caesar 12.90 €

Salade mixte de saison, filets de poulet aux épices, tomates d'antan,
Copeaux de parmesan, cœurs de palmier, tomates séchées, oignons frits, vinaigrette Caesar.

Le caquelon Jurassien à la cancoillotte au vin jaune 13.90 €

Morbier, pomme de terre, lardons fumés, Morteau,
Oignons jaunes fondus dans le vin jaune

La souris d'agneau dans son jus de thym et d'ail doux 14.50 €

Pommes frites.

Le tartare frais de bœuf charolais 13.90 €

Accompagné de son œuf cru ou de son œuf cuit,
Pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.

Tous les jours :

L'authentique tête de veau blanc au court bouillon 15.80 €

Avec ses 4 légumes de printemps, Sauce gribiche

- Le contenu de nos formules change toutes les 10 semaines.

- Le buffet de hors d'œuvres à volonté 9.20 €
- Une entrée dans la formule 6.90 €
- Un plat chaud de la formule 11.20 €
- La pièce du bœuf du moment (entrecôte, filet de bœuf, bavette, onglet...) 17.90 €
- Un dessert de la formule 6.50 €
- Le succulent café des gourmands 7.50 €

- Viandes bovines selon approvisionnement sont d'origine France, Autriche ou Allemagne.

Certains plats peuvent manquer à votre commande selon la demande et l'arrivée.

Nous vous remercions de votre indulgence.