



Bienvenue au Forum by Aurélie

Une cuisine de saison, élaborée à partir de produits frais,
locaux et faits maison autant que possible.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Les Allergènes

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Céleri |
| 3. Oeufs | 10. Moutarde |
| 4. Poissons | 11. Sésame |
| 5. Arachides | 12. Sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

Nos producteurs/fournisseurs locaux

Nos frites fraîches 100% Côte d'Or : EURL La Sansfonnaise

Nos légumes BIO: La Ferme du Bel Ousia

Nos viandes: La Petite Louissette
(Toutes nos viandes sont d'origine 100% Française)

Nos boîtes Juracienne: Fromagerie Jean Perrin

Les Planches

Solo: 9,50€ Duo: 18,00€ XL (4 à 6 personnes): 35,00€

La planche du Forum

Jambon blanc fumé, Jambon cru, Mortadelle pistachée,
Coppa, Comté 12 mois, Morbier

1.7.8

La planche Bourguignonne

Jambon blanc fumé, Jambon persillé, Saucisse de Montbéliard,
Moutarde, Epoisses et Comté 12 mois

1.7.10

Les Entrées

Oeufs pochés en meurette ou à l'Époisses (Version plat avec accompagnement 18,00€)	9,50€
---	-------

1.3.7.12

Terrine de foies de volaille maison	10,50€
-------------------------------------	--------

9.12

Salade façon Caesar (version plat 19,00€)	11,50€
--	--------

1.3.4.7.9.10.12

Salade de chèvre chaud en brick, noix et lard grillé (version végétarienne possible ou version plat 19.00€)	11,50€
--	--------

1.8.10.12

Carpaccio de tomates, burrata et pesto	10,00€
--	--------

7

Côte Mer

Pavé de saumon, citron, herbes et ail rôti 4	18,00€
Filet de dorade, beurre safrané 4.7	20,50€

Côte Végétarien

Tortellinis Ricotta Épinards, bouillon de légumes 1.3.6.7.10	16,00€
---	--------

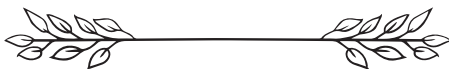
Côte Terre

Volaille tomate, mozzarella et basilic cuite basse température marinade aux herbes 7	18,00€
Brochette de boeuf Charolais, compotée d'échalotes au vin rouge 7.12	19,50€
Burger Rolls de Charolais, sauce Barbecue au Jack Daniel's et Morbier (steak haché 150g) 1.3.7.9.12	18,80€
Côte de veau à l'ail confit 7	24,00€
Boîte chaude Jurassienne 100g (Nature ou au Vin d'Arbois), Charcuterie, frites et salade 7.8.10.12	18,00€

Garnitures au choix

Poêlée de pommes de terre et légumes de saison, salade verte
ou frites fraîches à la graisse de bœuf
7.9.10.12

La sélection d'Aurélié



34,00€

Terrine de foies de volaille maison

9.12

ou

Carpaccio de tomates, burrata et pesto

7



Pavé de saumon, citron, herbes et ail rôti

4

ou

Volaille tomate, mozzarella et basilic cuite basse température,
7 marinade aux herbes

Garniture au choix

*Poêlée de pommes de terre et légumes de saison, salade verte
ou frites fraîches à la graisse de bœuf*

7.9.10.12



Abricots rôtis, glace vanille et tuile aux amandes

1.3.7.8

ou

Mousse au chocolat noir 64% et son crumble cacao

1.3.7

Le menu de Foufou le mini Chef



Pour les petits gourmands jusqu'à 10 ans

12,00€

1 verre de sirop magique



Petite volaille tomate, mozzarella et basilic cuite basse température

7

ou

Petit Pavé de saumon

4

ou

Tortellinis Ricotta Epinards, bouillon de légumes

1.3.6.7.10



Trilogie de minis desserts

1.3.5.6.7.8.11.12

Côte Fromages

Assiette 3 fromages secs

7,00€

7.8.10.12

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

6,00€

7

Les Desserts

Nougat glacé à la fine de Bourgogne maison,
Coulis de fruits rouges

9,00€

3.7.8.12

Abricots rôtis miel et thym, glace vanille et tuile aux amandes

9,50€

1.3.7.8

Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat
(10 mins d'attente)

8,00€

1.3.7

Trio de Profiteroles, vanille, chocolat et caramel beurre
salé, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, chantilly
et éclat de noisettes

12,00€

1.3.7.8

Mousse au chocolat noir 64% et son crumble cacao

9,50€

1.3.7

Café Gourmand
(supplément Thé gourmand 0,70€, Déca gourmand 0.20€)

9,00€

1.3.5.6.7.8.11.12

Les Glaces

Les coupes classiques

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	4,50€
Coupe 3 boules	6,50€

Les coupes gourmandes

Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	8,50€
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat et chantilly)	8,50€
Café Liégeois (glace café, coulis café et chantilly)	8,50€
Caramel Liégeois (glace caramel beurre salé, caramel et chantilly)	8,50€
Coupe Nutella (glace vanille, Nutella et chantilly)	8,90€
Coupe cookie (glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, éclats de cookie et chantilly)	9,50€
L'Abricot Melba (glace vanille, abricot rôti miel et thym, coulis de fruits rouges et chantilly)	9,50€

Les coupes avec alcool

Coupe Lemon (sorbet citron, Limoncello)	10,50€
Colonel (sorbet citron, vodka)	10,50€
Coupe Mint (glace menthe/chocolat, get 27)	10,50€

Suppléments: Chantilly, sauce chocolat ou éclats de M&M'S 1,00€

Parfums: vanille, chocolat, café, nougat, menthe/choco, caramel beurre salé, rhum/raisin, pistache, coco, mangue, fraise, citron, cassis, framboise

1.3.5.6.7.8.11.12