

La Carte

« La Table Bistronomie »

Salade Jurassienne Croquante

Mélange de salade verte, tranche de jambon du Haut-Doubs snackée, tomate cerise, cerneaux de noix, concombre, julienne de Comté, surmonté de sa tartine de Morbier gratinée.

Salade Entrée *8.00€*

Salade Repas *13.00€*

Salade XXXL *18.00€*

Salade Eté Indien

Chiffonnade de Trévis et Chicon, julienne de pomme Gala et Granny, dés de bleu, noisettes émincées, aiguillette de poulet, Vinaigrette légère au curry.

Salade Entrée *8.00€*

Salade Repas *13.00€*

Salade XXXL *18.00€*

Bol Végétarien

Méli-mélo de jeunes pousses, quinoa agrémenté de poivrons frais, concombre, fonds d'artichaut, pousses de betterave, assaisonnée de sa vinaigrette à l'huile d'Olive.

Salade Entrée *7.00€*

Salade Repas *12.00€*

Salade XXXL *16.00€*

Salade « La Table »

Mélange de salade et julienne de Carotte, Emincé de poulet mariné aux épices tandoori, Tomate séchée, Copeaux de parmesan, Dés de Féta, Assaisonnée avec sa vinaigrette aux épices.

Salade Entrée *8.00€*

Salade Repas *13.00€*

Salade XXXL *18.00€*

Nos Plats à la Carte :

La Boite de la « La Table Bistronomie Acte 2 »

L'Incontournable de la Table Bistronomie !

L'Acte 2 se compose d'un Aioli de produits de la mer, Cabillaud, Rouget, St Jacques, Queue de crevette, Saumon accompagnée d'un écrasé de pomme de terre à l'huile Vierge, salade verte et sa sauce Aioli

17€50

Burger de la « La Table »

Pain burger, steak haché façon bouchère 180 grs, saucisse de Montbéliard, oignon rouge, emmental, tomate, sauce du Chef et salade verte

16€50

Andouillette Grillée

Belle andouillette grillée à la plancha de 180 / 200 grs.

15€50

Côte de Bœuf Grillée

Pour les gourmands, généreuse pièce de bœuf de 350 / 400 grs grillée à la Plancha et assaisonnée à la fleur de sel de Guérande.

22€50

Escalope de Saumon Gratinée au Comté et Savagnin

Escalope de Saumon rôtie au four surmontée de Comté en julienne et accompagnée de sa sauce au vin du Jura Cepage Savagnin.

17€50

Suggestion Végétarienne Du Chef Nous Demander !!

11€50

Garnitures :

Garniture du jour ou Frites ou Haricots Verts ou Riz

Sauces :

Barbecue, Béarnaise, Moutarde, Echalote

Menu Pour les plus Petits :

Jambon cuit fumé du Haut Doubs ou Beignets de poisson

Accompagnés de frites et légumes

Glace 2 boules

1 boisson

6,90 €

Nos Fromages :

Duo de Fromages de notre Région avec son mesclun

3.00€

Nos Desserts à la Carte :

Café ou Thé gourmand

Trilogie de mini desserts afin de finir le repas en beauté (Mini crème brûlée, mini Tiramisu et mini moelleux chocolat) et son Café Nespresso !

5€50

Trio de Crème Brûlée

Crème à la vanille, à l'orange et à la pistache caramélisées

6€00

Tartelette Tatin Tiède

Tartelette aux Pommes caramélisées servie tiède accompagnée de sa glace vanille artisanale de la Maison Alba

5€50



Nos Glaces :

5€50 La Coupe

Coupe Chocolat Liégeois

(2 boules Chocolat, 1 Vanille, Sauce Chocolat Chaud et Chantilly)

Coupe Café Liégeois

(2 boules Café, 1 Vanille, Sauce Café et Chantilly)

Coupe Dame Blanche

(3 boules Vanille, Meringue, Sauce Chocolat Chaud et Chantilly)

Coupe 1 boule 1€50 Coupe 2 boules 3€00 Coupe 3 boules 4€50

(Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, et sorbet Framboise, citron, ananas, cassis, mangue)

Supplément Chantilly 0.50 €