

Carte du midi du mardi au vendredi

MENU DU JOUR	15,50 €
3 plats (Entrée-Plat-Dessert)	15,50 €
2 plats (Entrée plat ou Plat dessert)	13,50 €
Plat du jour	11,00 €
Friture à volonté	19,50 €
Bavette d'Angus	17,90 €
Salade de chèvre chaud	13,50 €

(salade verte, 4 toasts de chèvre chaud, chèvre frais, jambon cru, tomate)

Salade César	13,90 €
--------------	---------

(Salade verte, tomate, blanc de poulet, Œuf dur olives noires, parmesan, croutons)

MENU ENFANT	10,50 €
-------------	---------

Steak haché frites (origine France)

ou Hamburger (origine France)

ou Mini friture de carpe

2 boules de glaces

Desserts

Dessert de La Fourchette	8,50 €
--------------------------	--------

(Crème brûlée, pommes caramélisées, boule de glace vanille)

Dessert du jour	6,50 €
-----------------	--------

Café liégeois	6,90 €
---------------	--------

Chocolat liégeois	6,90 €
-------------------	--------

Café gourmand	7,50 €
---------------	--------

Poire maison Belle Hélène	7,50 €
---------------------------	--------

Pêche melba	6,90 €
-------------	--------

Banana split	7,50 €
--------------	--------

Dame blanche	6,90 €
--------------	--------

Coupe cappuccino	6,90 €
------------------	--------

GLACES SPIRITUELLES

Colonel	8,50 €
---------	--------

(Sorbet citron, vodka)

Menthe glaciale	8,50 €
-----------------	--------

(Glace à la menthe, Get 27)

Coupe William	8,50 €
---------------	--------

(Glace à la poire, eau de vie poire)

Coupe normande	8,50 €
----------------	--------

(Glace à la pomme, calvados)

Coupe griottine	8,50 €
-----------------	--------

(Glace vanille, crème de griotte, griottes, chantilly)

Irish coffee	8,50 €
--------------	--------

(Café, Whisky, chantilly, sucre de canne)

BOULES DE GLACES

2 boules	3,90 €
----------	--------

3 boules	5,40 €
----------	--------

Supplément chantilly	0,80 €
----------------------	--------



Les boissons

Les Apéritifs

Apéritif Maison 7° (10 cl)	5,50 €
Kir alligoté 7° (10 cl)	4,50 €
Blanc Cassis 7° (10 cl)	3,90 €
Blanc Fraîse des bois 7° (10 cl)	3,90 €
Blanc Mûre 7° (10 cl)	3,90 €
Flûte de crémant 12,50° (10 cl)	4,90 €
Pétillant Cassis 14,5° (10 cl)	4,50 €
Ricard, Pastis 45° (2 cl)	3,50 €
Martini 14,4° (6 cl)	3,50 €
Whisky Campbell 40° (6 cl)	5,90 €
Chivas Regal 12ans 40° (6cl)	7,00 €
Vodka orange 37,5° (6 cl)	5,90 €
Porto Offley 19,5° (6 cl)	4,50 €
Suze 15° (6 cl)	3,50 €

Bières bouteille

Desperados (33 cl - 4.8%)	4,60 €
Tennet's (33 cl - 6%)	4,90 €

bière écossaise murie en fût

de chèvre servant au whisky

Bières pression (Licorne)

Blonde, Licorne Elsass (25 cl - 5,5%)	3,80 €
Black Licorne (25 cl - 6%)	4,50 €
Slash Licorne	4,50 €

goût cerise (25 cl-8%)

Picon bière (25 cl-5,5%)	4,20 €
Bière du moment (25 cl)	4,50 €

Vins blancs

Bouteille 75 Cl - (A.O.C)

Alsace Pinot gris Cuvée René Dopff	26,90 €
Alsace Sylvaner Dopff et Irion	18,80 €
Alsace «BLACK TIE» Cave de Pfaffenheim	26,90 €
Côte du Jura Chardonnay La Reine Jeanne	26,90 €
Montagny 1er cru Montauchot Bouchard	39,80 €
Côte du Jura Chardonnay Arbois Chardonnay Tissot	26,90 €
Bourgogne Chablis Domaine Louis Moreau	37,80 €
Côtes de Gascogne Tourterelle Gros Menseng IGP	19,80 €
(Vin d'apéritif légèrement sucré) IGP	

Vins rosés

Bouteille 75 Cl - (A.O.C)

Côte de Provence Château Roquefeuille AOC	27,80 €
Côte de Provence M de Minuty AOC	29,90 €
Languedoc Roussillon Domaine Le Pive IGP	18,90 €

Vins rouges

Bouteille 75 Cl - (A.O.C)

Alsace Pinot noir Cuvée René Dopff	27,80 €
Bourgogne Haute Côtes de Beaune Germain	39,80 €
Bourgogne Pommard Germain	59,50 €
Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	19,90 €
Saint Joseph Les pierres sèches Cuilleron	44,80 €
Côtes Rôtie Bassenon Cuilleron	79,90 €
Languedoc Les Complices Puech Haut	23,90 €
Languedoc Tête de Bêlier Puech Haut	44,80 €
Bordeaux Château Rousseau	17,90 €
Bordeaux Graves Château Raspide	29,80 €
Bordeaux Lalande de Pomerol Château Musset	34,80 €
Bordeaux Saint Estèphe La Commanderie	49,80 €

Cave à bulles

Bouteille 75 Cl - (A.O.C)

Crémant d'Alsace Dopff et Irion	29,80 €
Champagne brut Grande tradition Besserat Bellefont	49,80 €
Champagne Blanc de Blanc Besserat Bellefont	90,00 €

Vins au pichet

Vin au verre (10 cl - IGP)

Vin rosé Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	3,50 €
Vin rouge Côtes Vaucluse Clocher d'Amoux 13°	3,50 €
Vin blanc Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	3,50 €

Vin au pichet (25 cl - IGP)

Vin blanc Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	5,90 €
Vin rosé Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	5,90 €
Vin rouge Côtes Vaucluse Clocher d'Amoux 13°	5,90 €

Vin au pichet (50 cl - IGP)

Vin blanc Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	9,90 €
Vin rosé Vaucluse Clocher d'Amoux 12,50°	9,90 €
Vin rouge Côtes Vaucluse Clocher d'Amoux 13°	9,90 €

Vins au verre

verre de 12 Cl - (A.O.C)

Côtes de Gascogne Moelleux Tourterelle Gros Manseng	4,50 €
Côte du Jura Chardonnay Arbois Chardonnay Tissot	4,90 €
Alsace Black Tie (Riesling/Pinot Gris)	5,50 €
Bourgogne Chablis Domaine Louis Moreau	6,90 €
Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	3,90 €
Bordeaux Graves Château Raspide	4,50 €
Bordeaux Saint Estèphe La Commanderie	8,50 €
Languedoc Tête de Bêlier Puech Haut	7,50 €
Côte de Provence M de Minuty AOC	4,90 €

Sans Alcool

Sirap au verre (25 cl)	1,90 €
Limonade au verre (25 cl)	2,50 €
Diabolo au verre (33 cl)	3,50 €
Orangina (25 cl)	3,50 €
Fuz tea (25 cl)	3,50 €
Schweppes (25 cl)	3,50 €
Schweppes agrumes (25 cl)	3,50 €
Coca (33 cl)	3,50 €
Coca Zéro (33 cl)	3,50 €
Jus de fruit - Granini (25 cl)	3,50 €
(Granini: litchi, abricot, raisin, pomme, orange, ananas, tomate)	

Eaux

Perrier (33 cl)	3,50 €
Carola plate ou gazeuse (50 cl)	3,50 €
Carola plate ou gazeuse (100 cl)	4,80 €
Velleminfroy plate ou gazeuse (100cl)	4,90 €

Boissons chaudes

Café - Espresso	1,90 €
Grand Café - Espresso	2,10 €
Café Crème	2,50 €
Irish coffee	8,50 €
Infusion / Thé	2,00 €

Digestifs

Get 27 (6 cl)	5,50 €
Calvados (4 cl) 40°	6,50 €
Rühm Dom Papa (4 cl) 40°	7,50 €
Cognac Petite réserve Pradière (4 cl) 40°	6,50 €
Eaux de vie (4 cl) (Poire William, Mirabelle...)	6,50 €
Havana Club 40° cl	5,50 €

Carte du soir et week-end

ENTREES

Salade de chèvre (salade verte, 2 toasts de chèvre chaud, chèvre frais, jambon cru, tomate)	7,90 €
--	--------

Salade francomtoise (salade verte, lardons, saucisse de morteau, œuf dur, tomate, comté)	7,90 €
---	--------

Salade norvégienne (salade verte, saumon fumé, saumon cuit, crevettes, tomate)	9,90 €
---	--------

Croûte aux champignons forestiers ou Paris, crème, croutons de pain	8,90 €
--	--------

Foie gras de canard maison et sa brioche maison	11,90 €
--	---------

POISSONS

Noix de saint Jacques et son risotto sauce beurre blanc	10,90 €
--	---------

Pavé de saumon frais aux 5 baies	16,90 €
----------------------------------	---------

Noix de Saint Jacques et son risotto en plat	19,90 €
---	---------

SALADES GOURMANDES

Salade de chèvre (salade verte, 4 toasts de chèvre chaud, chèvre frais, jambon cru, tomate)	13,50 €
--	---------

Salade francomtoise (salade verte, lardons, saucisse de morteau, œuf dur, tomate, comté)	13,50 €
---	---------

Salade norvégienne (salade verte, saumon fumé, saumon cuit, crevettes, tomate)	14,90 €
---	---------

LES VIANDES

Bavette Angus race viande origine Irlande	17,90 €
--	---------

Faux filet race viande Charolais ou limousin origine France	19,90 €
--	---------

Entrecôte Angus Race viande origine Irlande	25,90 €
--	---------

Filet de cailles rôties origine France	19,90 €
---	---------

Brochette de canard origine France	17,90 €
---------------------------------------	---------

Brochette de poulet origine France	13,90 €
---------------------------------------	---------

SPECIALITES

Friture de carpe à volonté (gougeonnette de carpe, frites salade, mayonnaise)	19,50 €
--	---------

Tarte flambée gratinée (oignons lardons, fromage blanc, crème)	11,90 €
---	---------

Tarte flambée gratinée persillée (oignon, lardons, fromage blanc, crème persillade)	12,90 €
--	---------

Tarte flambée norvégienne (oignon, saumon fumé, fromage blanc, crème)	13,90 €
--	---------

Tarte flambée végétarienne (oignon, fromage blanc, crème, légumes de saison)	12,90 €
---	---------