Pour accompagner

APÉRITIFS

RICARD, PONTARLIER - 2 cl.	4€
MARTINI Rosso ou Bianco - 6 cl.	4€
CAMPARI - 6 cl.	4€
SUZE - 6 cl.	4€
PORTO Blanc ou Rouge - 6 cl.	5€
BLANC CASSIS - 12 cl.	5€
MACVIN - 8 cl.	8€
WHISKY Jack Daniel's - 4 c	

SOFTS

COCA - 33 cl.	3,80€
COCA ZÉRO - 33 cl.	3,80€
ORANGINA - 33 cl.	3,80€
PERRIER - 33 cl.	3,80€
TROPICO - 25 cl.	3,80€
FUZETEA - 25 cl.	3,80€
SCHWEPPES - 25 cl.	3,80€
LIMONADE - 33 cl.	3,00€
DIABOLO - 33 cl.	3,20€
JUS D'ORANGE - 25 cl.	3,80€
JUS D'ANANAS - 25 cl.	3,80€
JUS DE POMME - 25 cl.	3,80€
JUS DE TOMATE - 25 cl.	3,80€
SYMPLES - 33 cl. NOUVEAU	3,80€
Infusion glacée pétillante - 4 parfu	ıms

SIROPS: grenadine, fraise, citron acide, menthe, cerise, violette, orgeat, kiwi

CAROLA VERTE	50 cl. 3,⁵⁰€ 100 cl. 5,⁰⁰€
CAROLA BLEUE	50 cl. 3,⁵⁰€ 100 cl. 5,⁰⁰€
CAFÉ Allongé / Expresso / Ristr	retto 1, 80€
DOUBLE CAFÉ	3,60€
DÉCA CAFÉ CRÈME	2,ºº€ 3,ºº€
THÉ - INFUSION	3,00€
CHOCOLAT CHAUD	4, ⁰0€

4,00€

CHOCOLAT VIENNOIS

CAFÉ VIENNOIS



BIÈRES 25 ET 50 CL

BIÈRE	DU MO	MENT	
ar 1 /	50€	FO 1	0

FISCHER DORELEÏ - ambrée 25 cl. **4,⁵**0€ 50 cl. **9,**00€

CINEY - blonde

25 cl. **4,⁵⁰€** 50 cl. **8,⁵⁰€**

GALLIA - blonde (française) 25 cl. **4,**⁰⁰€ 50 cl. **8,**⁰⁰€

PICON BIÈRE

25 cl. **4,**⁷⁵€ 50 cl. **9,**⁵⁰€

AMER

25 cl. **4,⁷⁵€** 50 cl. **9,⁵⁰€**

MONACO / PANACHÉ

25 cl. **4,²⁵€** 50 cl. **8,⁵⁰€**

DIGESTIFS

	
COGNAC - 4 cl.	9,00€
ARMAGNAC - 4 cl.	9,00€
POIRE - 4 cl.	9,00€
MIRABELLE - 4 cl.	9,00€
FRAMBOISE - 4 cl.	9,00€
	
RHUM KRAKEN - 4 cl.	9,00€
RHUM KRAKEN - 4 cl. BAYLEYS - 4 cl.	9,ºº€ 9,ºº€
	- /
BAYLEYS - 4 cl.	9,00€
BAYLEYS - 4 cl. WHISKY - 4 cl.	9, [∞] € 9, [∞] €
BAYLEYS - 4 cl. WHISKY - 4 cl. AMARETTO - 4 cl.	9, ⁰⁰ € 9, ⁰⁰ € 9, ⁰⁰ €

COCKTAILS

SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco, limonade, orange

HUGO SPRITZ

Fleur de sureau, prosecco, limonade

CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboise, prosecco, limonade

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, limonade

MOJITO

Rhum Havana, citron vert, menthe, cassonade, limonade et sirop

GIN TONIC

Gin bombay, tonic

TÉQUILA SUNRISE

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert

AMÉRICANO

Campari, Martini rouge et blanc

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

Sans alcool

VIRGIN MOJITO

Sirop de rhum, citron vert, menthe, cassonade, limonade et sirop Sans alcool

Prix unique pour tous les cocktails











7,00€

7,00€

3 Place d'Armes | 90000 BELFORT | 03 84 28 06 01









X partager on pas

ASSORTIMENT MINI-BURGERS DU MOMENT 14,00€

Pommes de terre grenaille, sauce crémeuse aux morilles,

RAVIOLE AU CÉLERI DE PALERON CONFIT 14,00€

NOS FAMEUSES SARDINES

Boîte de petites sardines, pain grillé,

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

beurre salé, condiments

Terrine de viande et noisettes

OS À MOELLE GRATINÉ

CROÛTE AUX MORILLES

Œuf poché, lard, champignons de saison

ASSIETTE FRANC-COMTOISE

Saucisses de Montbéliard et Morteau,

fromages franc-comtois de la maison Poirel

Paleron de bœuf confit 10h à basse température,

Savagnin et croûtons de pain

ŒUF MEURETTE

et sauce au vin rouge

bouillon thaï et cébettes

jambon du Haut-Doubs,

et galette de pommes de terre



Plats

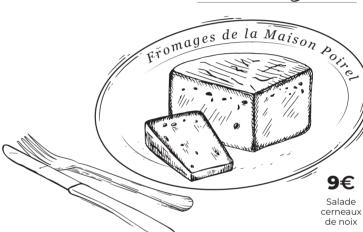
Plats des enfants

STEAK HACHÉ ou **NUGGETS DE POULET ou FISH**

10.00€

Frites maison **GLACE**

Fromages





SPHÈRE CHOCOLAT MOUSSE TOBLERONE	9,00€
SAUCE CHOCOLAT CHAUD	

TIRAMISU CARAMEL PISTACHES 8,00€

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 8.00€

ILES FLOTTANTES MAISON 8,00€

CAFÉ GOURMAND

BURGER

Bun's, steak haché boucher, crème de Munster de la maison Poirel, oignons confits, salade, tomate et frites maison

22,00€

Possibilité d'un steak haché végé

19.00€ **FISH AND CHIPS** Fish, frites maison et sauce tartare maison

CONFIT DE CANARD MAISON 24,00€

Confit de canard, pommes de terre sautées, ail, persil et jus réduit

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 24,00€ Blanquette de veau, riz et carottes glacées

JARRET DE PORCELET 24,00€ Jarret de porc, lentilles aux petits légumes et jus réduit

FILET DE MAIGRE 26.00€

Filet de maigre, risotto fregola sarda, légumes racines et émulsion de poisson

Suggestions du jour et pièce du boucher

Consultez nos ardoises

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, de salade et d'une sauce au poivre ou béarnaise

DU SAMEDI AU DIMANCHE MIDI 20,00€ **FRITURES DE CARPES ET FRITES MAISON**

Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires

Please let us know if you have any food allergies

- Prix en euros TTC - Taxes et service compris -

- Prix en euros TTC - Taxes et service compris - végétariens

15,00€

14,00€

Entrées

EN PLAT

18.00€ 24.00€

12,00€ 21,00€

14,00€

- Prix en euros TTC - Taxes et service compris -