

Nos boissons

Apéritifs

<i>Pontarlier 2cl</i>	3,00 €
<i>Ricard 2cl</i>	3,00 €
<i>Pastis 2cl</i>	3,00 €
<i>Whisky JB 4cl</i>	6,00 €
<i>Baby JB 2cl</i>	3,00 €
<i>Jack Daniel's 4cl</i>	7,00 €
<i>Baby Jack Daniel's 2cl</i>	3,50 €
<i>Martini rouge 4cl</i>	5,00 €
<i>Martini blanc 4cl</i>	5,00 €
<i>Suze 4cl</i>	5,00 €
<i>Porto 4cl</i>	5,00 €
<i>Bailey's</i>	5,00 €
<i>Kir (aligoté+cassis)</i>	4,70 €
<i>Macvin</i>	6,50 €
<i>Coupe de crémant du Jura</i>	4,50 €
<i>Macvin+crémant du Jura</i>	7,00 €
<i>Coupe de champagne</i>	8,00 €
<i>Supplément crème de cassis</i>	0,30 €

Digestifs

<i>Limocello 2cl</i>	4,00 €
<i>Cognac 2cl</i>	6,00 €
<i>Poire William 2cl</i>	6,00 €
<i>Mirabelle 2cl</i>	6,00 €
<i>Kirsch 2cl</i>	6,00 €
<i>Vodka</i>	6,00 €
<i>Liqueur de menthe mint's 2cl</i>	6,00 €
<i>Rhum Havana 2cl</i>	5,00 €
<i>Rhum captain Morgan 2cl</i>	5,00 €
<i>Rhum Diplomatico réserve exclusive 2cl</i>	7,00 €

Nos bières

<i>Despérados 33cl</i>	5,00 €
<i>Heineken 33cl</i>	3,00 €
<i>Bière pression Le cop hardi 25cl</i>	3,00 €
<i>Bière pression spéciale</i>	4,00 €
<i>Picon bière 25cl</i>	3,30 €
<i>Sirop supplément</i>	0,30 €

Nos boissons non alcoolisées

<i>Carola bleue eau 100cl</i>	3,50 €
<i>Carola bleue eau 50cl</i>	2,80 €
<i>Carola rouge eau pétillante 100cl</i>	5,00 €
<i>Carola rouge eau pétillante 50cl</i>	3,90 €
<i>Perrier 33cl</i>	3,60 €
<i>Orangina 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker orange 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker fraise 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker ananas 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker pomme 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker raisin 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker abricot 25cl</i>	3,30 €
<i>Joker tomate 25cl</i>	3,30 €
<i>Coca cola 33cl</i>	3,30 €
<i>Coca cola zéro 33cl</i>	3,30 €
<i>Diabolo</i>	2,20 €
<i>Sirop à l'eau</i>	2,00 €
<i>Sirop au choix : orgeat, citron clair, citron acide, grenadine, fraise, menthe verte, pêche</i>	

Nos boissons chaudes

<i>Café expresso</i>	1,50 €
<i>Café expresso crème</i>	1,70 €
<i>Café long</i>	2,50 €
<i>Café long crème</i>	2,70 €
<i>Décaféiné</i>	1,70 €
<i>Infusion</i>	2,00 €
<i>Thé</i>	2,50 €
<i>Chocolat chaud</i>	2,50 €
<i>Capuccino</i>	3,00 €

Nos menus

Menu friture	<i>croûte forestière friture de carpe frites, salade verte Dessert</i>	30,00 €
---------------------	--	---------

Menu enfants	<i>jambon frites</i>	10,00 €
ou	<i>nuggets frites</i>	
ou	<i>steack haché frites</i>	
	<i>1 boule de glace parfum au choix</i>	

Menu du jour	<i>du lundi au vendredi, le midi uniquement</i>	
---------------------	---	--

<i>Entrée, plat, dessert</i>	15,00 €
<i>Entrée, plat</i>	13,50 €
<i>Plat</i>	10,00 €

Assiette de fromage <i>(3 variétés de fromage)</i>	6,50 €
--	--------

Nos desserts

<i>Tiramisu</i>	6,50 €
<i>Crème brûlée</i>	6,50 €
<i>Salade de fruits frais</i>	6,50 €
<i>Tarte maison</i>	5,50 €
<i>Mousse au chocolat</i>	6,50 €
<i>Café gourmand</i>	7,50 €

<i>Boule de glace ou sorbet</i>	2,00 €
<i>Chocolat Liégeois</i> <i>(2 boules chocolat, vanille, chocolat chaud, crème fouettée)</i>	7,50 €
<i>Café Liégeois</i> <i>(2 boules café, vanille, café expresso, crème fouettée)</i>	7,50 €
<i>Dame blanche</i> <i>(3 boules vanilles, chocolat chaud, crème fouettée)</i>	7,50 €
<i>Poire Belle-Hélène</i> <i>(vanille, poire, morceaux de poire, crème fouettée)</i>	7,50 €
<i>Banana split</i> <i>(vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, banane et crème fouettée)</i>	7,50 €
<i>Colonel</i> <i>(citron, vodka et tranche de citron)</i>	7,00 €
<i>Supplément crème fouettée</i>	1,00 €

<i>Parfums de glace</i>	<i>caramel fleur de sel</i>
	<i>chocolat noir</i>
	<i>citron jaune</i>
	<i>café</i>
	<i>fraise</i>
	<i>framboise</i>
	<i>pistache</i>
	<i>noix de coco</i>
	<i>rhum raisin</i>
	<i>noix</i>
	<i>pêche</i>
	<i>vanille</i>
	<i>pomme</i>
	<i>poire</i>

<i>Trou normand</i> <i>(glace pomme, calvados)</i>	7,00 €
<i>Trou Comtois</i> <i>(glace noix, macvin)</i>	7,00 €

Nos entrées

<i>Foie gras maison</i>	15,00 €
<i>Salade Franc-Comtoise</i> (salade verte, lardons, saucisse de Morteau et Montbéliard, oeufs durs, comté, cerneaux de noix, croûtons) (saucisse Morteau et Montbéliard origine France)	12,00 €
<i>Salade de chèvre chaud</i> (salade verte, crotin de chèvre, cerneaux de noix, croûtons)	11,50 €
<i>Croûtes forestières</i>	12,00 €
<i>Croûtes aux morilles</i>	20,00 €

Nos poissons

<i>Friture de carpes à volonté</i> <i>frites, salade verte</i>	19,00 €
<i>Friture de perches à volonté</i> <i>frites, salade verte</i>	20,00 €
<i>Truite meunière</i>	15,00 €
<i>Truite aux amandes</i>	18,00 €

(Nos truites sont accompagnées de frites, pâtes, risotto ou légumes de saison)

Nos viandes

<i>Entrecôte nature</i>	18,50 €
<i>Entrecôte beurre maître d'hôtel</i>	19,50 €
<i>Entrecôte forestière</i>	22,50 €
<i>Entrecôte aux morilles</i>	27,00 €
<i>Entrecôte origine Italie</i>	
<i>Filet de boeuf beurre maître d'hôtel</i>	25,00 €
<i>Filet de boeuf sauce forestière</i>	28,00 €
<i>Filet de boeuf aux morilles</i>	30,00 €
<i>Filet de boeuf origine Autriche</i>	
<i>Jambon braisé sauce forestière</i>	15,90 €
<i>Jambon braisé sauce morilles</i>	18,90 €
<i>Porc origine France bleu blanc coeur</i>	

Nos viandes sont accompagnées de frites, pâtes, risotto ou légumes de saison

Nos spécialités Franc-Comtoise

<i>Assiette La papeterie</i> (jambon à l'os, saucisse de Morteau ou Montbéliard, salade verte, roëstis, cancoillotte, morbier, raclette ou mont d'or chaud) Jambon : porc origine France bleu blanc coeur Saucisse Morteau et Montbéliard : porc origine France	20,00 €
<i>Gratin Montbéliardais</i> pommes de terre fraîches, lardons, saucisse de Montbéliard, morbier, vin blanc) Saucisse Montbéliard porc origine France	12,50 €

Nos plats végétariens

<i>Risotto aux légumes, pétales de parmesan</i>	13,00 €
---	---------