

Restaurant La Maison d'à côté

37 ch des Ecoles des Tilleroyes

25 000 BESANCON

03 81 63 69 04

LA CARTE

Les entrées

Tartare de thon aux herbes fraîches 15,8
Au citron vert et bouillon dashi

Carpaccio de bœuf charolais 16,8
Coulis de roquette et artichaut

Filet de Saumon Bömlo fumé par nos soins 14,8
Crumble au Parmesan et condiments

Les plats

Noix de joue de bœuf confite 29
Façon meurette (vin rouge, champignons et lardons)
Spätzle maison

Suprême de Volaille fermière 26,8
Au Comté, velouté au vin Jaune

Tête et langue de veau 23,8
Jus braisé au Cognac et moutarde de Meaux

Mousseline de Sandre 27,8
Crème du pré Verdot et Morilles sauvages

Pavé de merlu « pavillon France » 29
Crème de blettes, gnocchis à la châtaigne et
croustillant aux céréales

Plat Végétarien 22,8
Lasagnes de macaronis aux épinards,
Salade verte et poêlée de légumes du moment

Les prix sont indiqués nets en euros — La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Merci de préciser lors de votre commande toutes allergies ou régimes alimentaires afin de vérifier que les plats proposés vous conviennent.

Fromage ou desserts

Assiette de trois fromages affinés 9
M. Marc Janin, Affineur Meilleur Ouvrier de France à Champagnole

Crème brûlée traditionnelle 9
A la vanille de Madagascar

Limoncello glacé 8,8
Sorbet citron maison et limoncello

Poire William pochée au chardonnay 9,9
Sablé graines de lin, crémeux noisette et citron

Déclinaison chocolat du cappuccino 10,8
Sorbet cacao, biscuit amaretti, crémeux chocolat

Chocolat blanc façon mille feuilles 10
De pastilla et mûres en plusieurs textures

Café gourmand 8,9

Les prix sont indiqués nets en euros — La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Merci de préciser lors de votre commande toutes allergies ou régimes alimentaires afin de vérifier que les plats proposés vous conviennent.