


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 Bömlé 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.