

# CARTE DU BAR

## Apéritifs

<i>Bière pression Licorne</i>	25cl/50cl	3.50€/6.50€
<i>Amer, Cynar</i>	25cl/50cl	4.00€/7.50€
<i>Panaché, Monaco</i>	25cl/50cl	3.50€/6.50€
<i>Martini Blanc/rouge</i>	6cl	4.00€
<i>Porto</i>	6cl	4.00€
<i>Suze</i>	6cl	4.00€
<i>Campari</i>	6cl	4.00€
<i>Spritz /Ugo</i>	20cl	8.00€
<i>Ricard</i>	2cl	3.50€
<i>Whisky</i>	4cl	5.00€
<i>Rhum</i>	4cl	5.00€
<i>Gin</i>	4cl	5.00€
<i>Punch Maison</i>	12cl	5.00€
<i>Kir</i>	10cl	3.50€
<i>Crémant</i>	10cl	5.00€

## Softs

<i>Jus de fruits</i>	20cl	3.00€
<i>Coca-cola</i>	33cl	4.00€
<i>Diabolo</i>	25cl	3.00€
<i>Orangina</i>	25cl	4.00€
<i>Thé glacé</i>	25cl	3.50€
<i>Schweppes</i>	25cl	4.00€
<i>Perrier</i>	33cl	3.50€

## Eaux :

<i>Lisbeth plate/pétillante 1l</i>	5.00€
<i>Lisbeth plate/pétillante 50cl</i>	2.50€

## Bières Artisanales Backporte 6.00€

Bouteille de 33cl : Blanche, IPA, Stout, Framboise, Blonde, Ambrée



## Cafés et Digestifs

<i>Café</i>	1.80€	<i>Eau de vie</i>	4cl	6.00€
<i>Café crème</i>	2.00€	<i>Cognac</i>	4cl	6.00€
<i>Grand café</i>	2.50€	<i>Armagnac</i>	4cl	6.00€
<i>Thé</i>	2.50€	<i>Calvados</i>	4cl	6.00€
<i>Infusion</i>	2.50€	<i>Bailey's</i>	4cl	4.00€
<i>Cappuccino</i>	3.50€	<i>Get 27</i>	4cl	4.00€
		<i>Limoncello</i>	4cl	4.00€

# *Menu Bistrot*

12.50€

*Entrée - Plat*

*Ou*

*Plat - dessert*

*Le midi*

*Du Mercredi au Vendredi (hors Jours fériés)*



# *Menu du jour*

15.50€

*Entrée - Plat - Dessert*

*Le midi*

*Du Mercredi au Vendredi (hors Jours fériés)*



# *Menu enfant*

Jusqu'à 9 ans

10€

*Croustillant d'aiguillettes de poulet aux cornflakes*

*Ou*

*Mini Pizza*

*2 boules de glace au choix*

*1 Boisson au choix*

# La Carte

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>Salade Vieille Ferme</i>	10.00€	20.00€
<i>Salade verte, Œufs, Tomates, saucisses Morteau, Pomme de terre, Lardons, Magret fumé, Comté</i>		
<i>Salade Chèvre Chaud</i>	9.00€	18.00€
<i>Salade verte, Œufs, Tomates, Lardons, Oignons frits, Toasts de Chèvre et Chèvre Lardé</i>		
<i>Croûte aux Morilles (Servie avec Riz et Légumes pour le Plat )</i>	15.00€	29.00€
<i>Feuilleté aux Escargots, Sauce Crémée Vin Jaune et Persillade</i>	11.00€	

## Les Poissons

<i>Friture de Sandre (Frites, Salade, Citron, Mayonnaise)</i>	25.00€
<i>Friture de Carpe (Frites, Salade, Citron, Mayonnaise)</i>	22.00€
<i>Filet de Truite Saumonée, Sauce Bisque D'écrevisses (Riz/Légumes)</i>	25.00€

## Les Viandes

<i>Cordon Bleu de Volaille Maison au Choix (Frites et Légumes)</i>	
-Brîe	25.00€
-Raclette	24.00€
<i>Entrecôte sauce au Choix (Frites et Légumes)- Nature</i>	22.00€
- Maître d'hôtel	24.00€
- Au poivre	27.00€
- Aux Morilles	33.00€
<i>Rognon de Veau Flambé au Cognac (Riz/Légumes)</i>	19.00€

# *Menu à 39€*

*Salade Vieille Ferme*  
*Ou*  
*Feuilleté Aux Escargots*



*Cordon Bleu De Volaille*  
*Ou*  
*Filet de Truite Saumonée*



*Crumble Pomme/Poire*  
*Ou*  
*Glaces au Choix*  
*(+2€ Glaces Alcoolisées)*

*Aucuns changements possibles dans les menus*

# *Les poêlées*

*Poêlée de Roestí au Reblochon* 19.00€

*(Pomme de terre, crème, oignons, jambon, saucisses, lardons, reblochon)*

*Poêlée de Roestí au Munster* 19.00€

*(Pomme de terre, crème, oignons, jambon cru, lardons, munster)*

*Poêlée de Roestí à la Cancoïllotte* 17.00€

*(Pomme de terre, crème, oignons, jambon, lardons, saucisse, cancoïllotte)*

*Poêlée de Roestí à la Raclette* 20.00€

*(Pomme de terre, crème, oignons, jambon, jambon cru, saucisson sec, raclette)*

*Poêlée de Roestí au Morbier* 21.00€

*(Pomme de terre, crème, oignons, jambon cru, saucisse, lardons, morbier)*

*Ces plats nécessitent un temps de préparation et de cuisson de 25 minutes  
minimum*

# Pizzas

(Excepté le dimanche midi) Tous suppléments 1€

## Base crème

<i>Tarte Flambée</i> (Oignons, lardons, mozzarella)	10.50€
<i>Chavignol</i> (Oignons, jambon, fromage de chèvre, mozzarella)	13.00€
<i>Campagnarde</i> (Pomme de terre, oignons, jambon, saucisses, lardons, mozzarella)	14.50€
<i>Comtoise</i> (Pomme de terres, oignons, jambon, saucisses, lardons, cancoillotte, mozzarella)	15.00€
<i>4 fromages</i> (Pomme de terre, gorgonzola, camembert, fromage râpé, mozzarella)	14.00€
<i>Biquette</i> (Bacon, chèvre frais, noix, miel, tomates confites, mozzarella)	14.50€
<i>Norvégienne</i> (Oignons, câpres, saumon fumé, origan, mozzarella)	13.50€
<i>Montagnarde</i> (Pomme de terre, jambon cru, reblochon, lardons, mozzarella)	15.00€
<i>Munster</i> (Oignons, jambon cru, munster lardons, mozzarella)	13.50€
<i>Océane</i> (Crevettes, queues d'écrevisses, noix de St-Jacques, origan, mozzarella)	16.00€
<i>Raclette</i> (Pomme de terre, jambon, jambon cru, saucisson sec, raclette, mozzarella)	15.50€
<i>Jurassienne</i> (Pomme de terre, oignons, jambon cru, saucisses, morbier, mozzarella)	15.50€
<i>Exotique</i> (Saumon fumé, crevettes, câpres, ananas, olives, mozzarella)	15.00€
<i>Poulette</i> (Poulet fumé, parmesan, tomates confites, ail, olives, origan, mozzarella)	14.00€
<i>L'Originale</i> (Pancetta, poire, miel, gorgonzola, piment mozzarella)	14.00€

### Base tomate

<i>Marguerite</i> (Jambon, mozzarella)	10.50€
<i>Régina</i> (Jambon, champignons, mozzarella)	11.50€
<i>Chausson (fermé)</i> (Jambon, champignons, œuf, mozzarella)	12.00€
<i>Reine</i> (Champignons, anchois, olives, mozzarella)	11.50€
<i>Piquante</i> (Chorizo, merguez, poivrons, mozzarella)	13.00€
<i>Orientale</i> (Chorizo, merguez, poivrons, ananas, mozzarella)	13.50€
<i>Hawaïi</i> (Jambon, ananas, mozzarella)	11.50€
<i>Méditerranéenne</i> (Thon, oignons, câpres, olives, mozzarella)	12.50€
<i>Fruits de mer</i> (Crème, fruits de mer, origan, mozzarella)	12.00€
<i>Calzone (fermé)</i> (Bolognaise, œuf, mozzarella)	14.00€
<i>Vieille ferme</i> (Pomme de terre, oignons, magret fumé, lardons, œuf, mozzarella)	14.50€
<i>La Mamma</i> (Coppa, ail confit, tomates confites, olives, burratina, basilic, mozzarella)	15.50€
<i>4 Saisons</i> (Champignons, poivrons, câpres, olives, artichauts, mozzarella)	14.00€
<i>Spéciale</i> (Bolognaise, jambon, œuf, champignons, chorizo, merguez, mozzarella)	16.50€
<i>Charcutière</i> (Jambon, jambon cru, saucisses, lardons, mozzarella)	15.00€
<i>Fromagère</i> (Jambon, camembert, fromage râpé, mozzarella)	13.00€
<i>La Corse</i> (Coppa, brocciu ciboulette, olive, tomme de brebis, tomate confite, châtaigne, mozzarella)	16.50€
<i>La Serrano</i> (Pesto rouge, poivrons, artichauts marinés, gorgonzola, ricotta, parmesan, Serrano cru, basilic)	17.00€
<i>La Barbecue</i> (Sauce Barbecue, Rôti de porc, Merguez, Poulet fumé, Poivrons, Oignons rouges, Olives)	16.00€

# *Les desserts*

*L'assiette de fromage 5.50€*

<i>Mousse au Chocolat au Zestes D'Oranges</i>	<i>6.50€</i>
<i>Crumble Pomme/Poire, Glace Vanille</i>	<i>7.50€</i>
<i>Crème Brûlée au Grand Marnier</i>	<i>7.50€</i>
<i>Profiteroles</i>	<i>6.00€</i>
<i>Café ou Thé gourmand (Assortiments de mignardises)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>8.50€</i>



# Carte des Glaces

## Dame Blanche 7.50€

Glace vanille, chocolat chaud,  
Chantilly

## Chocolat Liégeois 7.50€

Glace vanille et chocolat, chocolat chaud  
Chantilly

## Café Liégeois 7.50€

Glace vanille et café, café chaud  
Chantilly

## Banana Split 7.50€

Glace vanille fraise et chocolat, banane  
Chocolat chaud Chantilly

## Poire Belle-Helene 7.50€

Glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud  
Chantilly

## Coupe Fraîcheur 8.00€

Sorbet ananas, pêche de vigne, mandarine  
Chantilly

## Caramelita 8.00€

Glace caramel et café, sauce caramel  
Chantilly

## Choco-Pistache 8.00€

Glace pistache et chocolat, chocolat chaud  
Chantilly

## Coupe des Iles 8.00€

Glace café, chocolat, rhum-raisins  
Chantilly

## Coupe Antillaise 8.00€

Glace rhum-raisins et sorbet ananas  
Chantilly

## Coupe Framboise 8.00€

Glace vanille, sorbet framboise, coulis de framboise  
Chantilly

## Coupe Biscuitée 8.00€

Glace spéculoos, cookies, daïm, coulis caramel  
Chantilly

1 Boules de Glace ; 2.50€

2 Boules de Glaces ; 5.00€

3 Boules de Glaces ; 7.00€

## Les Alcoolisées 9.00€

### Colonel

Sorbet citron vert, vodka

### Williamine

Sorbet poire, alcool de poire

### Framboisine

Sorbet Framboise, alcool de framboise

### Griottine

Sorbet cerise, griotte à la liqueur, kirsh

### Délice menthe

Glace menthe-chocolat, Get 27

### Vieille ferme

Glace vanille et caramel, crème de whisky,  
Café chaud

### Lorraine

Sorbet mirabelle, alcool de mirabelle

### Creole

Glace rhum-raisins, rhum blanc

### Caramelo

Glace caramel, crème de whisky

### Alsacienne

Sorbet citron vert, alcool de fleur de bière

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Rhum-raisins, Caramel,

Menthe-chocolat, Spéculoos, Daïm, Cookies

Sorbets : Mirabelle, Poire, Citron vert, Framboise, Cerise, Ananas, Mandarine, Pêche de Vigne

# Du Côté de la Cave

## Les Vins Blancs

### L'Alsace

	75cl	50cl	25cl	Verre
AOC Pinot gris « Maison Steiner »	27€	17€	9€	4.5€
AOC Gewurztraminer « Maison Steiner »	25€			
AOC Riesling « Maison Steiner »	24€			

### La Bourgogne et le Jura

AOC Arbois Chardonnay « Les Fruitières »	24€	15€	8€	4€
AOC Chablis « Moreau et Fils »	35€			

### Sud-Ouest

IGP Cote de Gascogne « Domaine Tariquet »	27€	17€	9€	4.5€
---	-----	-----	----	------

## Les Vins Rosés

AOC Côtes de Provence « Château Nestuby »	25€	15€	8€	4€
IGP Île de Beauté « San Pieru »	22€			

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

# Les Vins Rouges

## L'Alsace

	75cl	50cl	25cl	Verre
AOC Pinot noir « Maison Steiner »	27€	17€	9€	4.5€

## La Bourgogne et le Beaujolais

AOP Brouilly « Domaine Du Crêt Des Bruyères »	26€	16€	8.5€	4.5€
AOP Juliénas « Domaine Du Crêt Des Bruyères »	25€			
AOC Hautes côtes de Nuit « Les Fournaches »	49€			

## La Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône « Marquise Des Eyssarts »	21€	13€	7€	3.5€
AOP Vacqueyras « Cuvée Prestige »	29€			
Syrah « Le Mas Du Paradis »	25€			
AOP Saint-Joseph « Le Mas Du Paradis »	41€			

## Le Val de Loire

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « Foucher »	25€
--	-----

## La Corse

IGP Île de Beauté « San Pieru »	21€
---------------------------------	-----

## Vins Etrangers

Lambrusco	14€
-----------	-----

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*