



CAFÉ – COMPTOIR
RESTAURANT

La Ferme
des monts d'or

LES BOISSONS

COCKTAILS

Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier 33cl	9.50
Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de coco, Rhum 33cl	9.50
Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier 33cl	9.50
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche 33cl	9.50
Gin Fizz – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier 25cl	9.50
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier 33cl	7.50
Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de coco 33cl	7.50

ALCOOLS

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.50
Supplément Soda 15cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	8.00 à 14.00

BIÈRES

<u>En pression</u>	<u>12.5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	-	4.50	8.50
Picon Bière	-	4.50	8.50

VINS

<u>Au pichet</u> (cubi)	<u>Verre*</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Côte du Rhône Rouge	4.50	7.00	14.00
Chardonnay Blanc	4.50	7.00	14.00
Viognier	5.50	9.00	18.00
Côte de Provence Rosé	4.50	7.00	14.00
<u>Rouge</u>	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>	
Beaujolais Morgon Passot AOC	6.00	32.00	
Côte du Rhône L'Authentique AOP	5.50	29.00	
Croze Hermitage Martinel AOP	6.50	39.00	
Pays d'Oc Chamalin IGP	5.50	29.00	
<u>Blanc</u>	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>	
H-Côte de Beaune Montchovet ABC	-	38.00	
Vin de France L'Eveil	5.50	29.00	
Chardonnay L'Escale VDF	5.50	29.00	
<u>Rosé</u>	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>	
Pays du Var Estandon IGP	5.00	29.00	

*Verre 12.5cl

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	4.20
Ice Tea Pêche 33cl	3.70
Limonade 33cl	2.80
Diabolo 33cl	3.20
Orangina 25cl	4.20
Schweppes Indian Tonic 25cl	4.20
Schweppes Agrumes 25cl	4.20
Jus et nectars de fruits 25cl	3.90
Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomato	

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl	4.20
Vittel 25 cl	2.20
Supplément tranche de citron	+0.20
Supplément sirop	+0.50
San Pellegrino ½L	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Vittel ½L	3.90
Vittel 1L	5.90

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00
Double expresso	3.50
Grand crème	3.80
Cappuccino	2.80
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

LA FERME DES MONTS D'OR | PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENTRÉES

Burrata Pesto Vert 🌿 – Burrata crémeuse et son Pesto de Basilic aux Amandes	12.90
Os à Moelle ❤️ – Os à Moelle rôti, Fleur de sel, Pain grillé	10.50
Gravlax de Saumon – Gravlax de Saumon mariné à l'Huile d'Olive, Citron, Aneth	12.90
Assiette de Pâté Croûte Richelieu – Pâté Croûte Richelieu à la Pistache et sa moutarde pistachée	10.90

ASSIETTES & SALADES REPAS

Grand Carpaccio de Saumon semi-mariné Burrata ❤️ – Carpaccio de Saumon mariné au Citron, Huile d'Olive, Aneth, Baies Roses, Mozzarella Burrata, Frites & Salade	22.50
Salade Lyonnaise – Lardons fumés, Croûtons déglacés au vinaigre de framboise, Œuf Poché	16.90
Salade César – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.50
Salade Océane – Saumon, Cabillaud pané, Fromage frais, Croûtons, Œuf dur, Sauce Maison, Tomates, Concombres, Oignons	17.50



MENU DU PETIT FERMIER

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau + Plat + 1 Boule de glace 12.50

Sirop à l'eau – Soda en supplément pour +1.50

1 Plat – Aiguillettes de poulet panées, Hamburger, Beignets de Calamar ou Mini Fish & Chips

MOULES FRITES

Marinières – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	15.90
Roquefort – Moules à la Crème de Roquefort, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.90
Poulette – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.50
Homardine ❤️ – Moules à la Crème de Homard, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	17.50

Menu de la Ferme

Seul 13.90 | Formule 18.90 | Complet 21.90

du lundi au vendredi, midi uniquement

Pâté croûte Richelieu ou Gravelax de Saumon

Brochette de bœuf ou Plat du Jour

Fromage blanc, demi Saint-Marcelin ou dessert du jour



NOS PLATEAUX CAMPAGNARDS

Plateau Charcutier à partager – Pâté Croûte, Jambon blanc, Speck, Saucisson sec, Beurre Cornichons	16.90
Crémeux du Jura ♥ – Fromage du Jura fondu sur son Plateau de Charcuterie, Frites & Salade	21.90

TRADITIONS

Burger de la Ferme – Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Reblochon, Tomate, Oignons, Sauce burger, Frites & Salade	17.90
Big Burger Campagnard – Double Steak haché VBF 150g, Oignons frits, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce burger, Frites & Salade	24.90
Bavette d'Aloyau à l'échalotte – Bavette de bœuf grillée à la plancha, env. 200g, Sauce échalotte, Frites & Salade	18.90
Pavé de Rumsteck au Roquefort ♥ – Rumsteck grillé à la plancha, env. 300g, Sauce Roquefort, Frites & Salade	21.90
Tartare de Bœuf Pur Tradition – Viande de bœuf hachée couteau maison, préparée par nos soins, env. 180g, Frites & Salade	18.90
Wok du Pêcheur – Trio de poissons selon arrivage, sur Riz & Légumes Wok, Sauce Soja	21.50
Fish & Chips – Filet de cabillaud pané, Frites & Salade	18.50
Souris d'Agneau confite au Thym et au Romarin – Servie sur son écrasé de Pomme de terre à l'Huile d'Olive	25.90
Tartare de Saumon Avocat – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Crème d'Avocat, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte	21.50

PLAISIRS DU TERROIR

Ravioles aux Champignons des Bois 🍄 – Ravioles iséroises, Sauce aux champignons des bois selon arrivage, Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioles Saumon – Ravioles iséroises, Crème de Saumon, Saumon, Gratinées au four, Salade	19.50
Ravioles Lyonnaises – Ravioles iséroises, Crème, Speck, Saint-Marcellin, Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioliflette ♥ – Ravioles iséroises, Crème, Lardons, Oignons, Reblochon, Vin blanc, Gratinées au four, Salade	20.90

FROMAGES

Faisselle à la crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	6.00
Saint-Marcellin entier	7.50

DOUCEURS MAISON

Tarte Tatin	7.50
Crème brûlée Vanillée	7.00
Panna Cotta Vanillée Fruits rouges	6.50
Coulant au Chocolat	7.00
Café ou Thé gourmand – Avec son trio de petits desserts	8.90
Dessert du Jour	6.50

LES GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS

Crèmes glacées – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel beurre-salé, Coco, Menthe-Chocolat

Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Mandarine

LES FORMATS

Coupe 2 boules	6.50
Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce café	+1.50

LES COUPES COMPOSÉES

Dame Blanche – 2 boules Vanille artisanale, Sauce chocolat chaud, Chantilly	8.50
Chocolat Liégeois – 2 boules Chocolat artisanal, Sauce chocolat chaud, Chantilly	8.50
Café Liégeois – 2 boules Café artisanal, Sauce café, Chantilly	8.50
Coupe Limoncello – 2 boules Citron artisanal, liqueur de Limoncello	12.00
Coupe Peppermint – 2 boules Menthe-Chocolat, Get 27, Coulis de Chocolat, Chantilly	13.50