

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>	10.00€	20.00€
<i>Salade verte, Œufs, Tomates, Lardons, Oignons frits, Toasts de Chèvre et Chèvre Lardé</i>		
<i>Salade César</i>	9.00€	18.00€
<i>Salade verte, Œufs, Tomates, Parmesan, Poulet Fumé et Poulet Croustillant, Croûtons</i>		
<i>Croûte aux Morilles (Servie avec Riz et Légumes pour le Plat)</i>	15.00€	29.00€
<i>Bruschetta au Pesto Rouge, Jambon Cru et Buratta</i>	9.00€	18.00€
<i>Salade verte, Caprons, Parmesan, Tomates</i>		

Les Poissons

<i>Friture de Sandre (Frites, Salade, Citron, Mayonnaise)</i>	26.00€
<i>Friture de Carpe (Frites, Salade, Citron, Mayonnaise)</i>	23.00€
<i>Duo de Gambas et Saint-Jacques, Jus aux Agrumes</i>	29.00€
<i>Purée de Lentilles Corail, Légumes</i>	

Les Viandes

<i>Cordon Bleu de Volaille Maison au Choix (Frites et Légumes)</i>	
-Comté	26.00€
-Bleu D'Auvergne	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	35.00€
<i>Magret de Canard Nature ou à L'Aigre Douce (Frites et Légumes)</i>	27.00€
<i>Tartare de Bœuf au Couteau 360G (Cornichons, Câpres, Tomates, Echalotes, Persil, Œuf)</i>	
<i>Assaisonné par vos Soins, Servie avec Frites</i>	29.00€

Menu à 43€

Salade Vieille Ferme

Ou

Brushetta Pesto Rouge, Jambon Cru, Buratta



Cordon Bleu De Volaille

Ou

Duo de Gambas et Saint-Jacques



Pavlova aux Fruits du Moment

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, cancoïllotte, 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)	16.00€
<i>Jurassienne</i> (Pomme de terre, oignons, jambon cru, saucisses, morbier, mozzarella)	16.00€
<i>Exotique</i> (Saumon fumé, crevettes, câpres, ananas, olives, mozzarella)	15.00€
<i>Poulette</i> (Poulet fumé, parmesan, tomates confites, ail, olives, origan, mozzarella)	14.50€
<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)	12.50€
<i>Calzone (fermé)</i> (Bolognaise, œuf, mozzarella)	14.50€
<i>Vieille ferme</i> (Pomme de terre, oignons, magret fumé, lardons, œuf, mozzarella)	15.00€
<i>La Mamma</i> (Coppa, ail confit, tomates confites, olives, burratina, basilic, mozzarella)	16.00€
<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)	15.50€
<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)	17.00€
<i>La Serrano</i> (Pesto rouge, poivrons, artichauts marinés, gorgonzola, ricotta, parmesan, Serrano cru, basilic)	17.50€
<i>La Barbecue</i> (Sauce Barbecue, Rôti de porc, Merguez, Poulet fumé, Poivrons, Oignons rouges, Olives)	16.50€

Les desserts

L'assiette de fromage 5.50€

<i>Pavlova aux Fruits du Moment</i>	<i>7.00€</i>
<i>Parfait Glacé aux Griottes, éclats de Speculoos</i>	<i>7.50€</i>
<i>Crème Brûlée au Limoncello</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, daim, 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, Daim, 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 Ile de Beauté « San Pieru »	21€			
---------------------------------	-----	--	--	--

Vins Etrangers

Lambrusco	14€			
-----------	-----	--	--	--

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