

Le P'tit Gourmet

...cuisine réalisée sur place, avec des produits frais...

Cocktail maison

Cocktail Red Romance (Lillet, Prosecco, sirop de framboise) 12 cl :	8,5 €
Champagne framboise ou Griottines de Fougerolles 12 cl :	12 €
Hugo Spritz (Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse) 12 cl :	8,5 €
London Mule (Gin 4cl, Ginger Beer 9cl, jus de citron vert) 12 cl	8,5 €
Apérol Spritz 12cl	8,5 €
Caraïbes sans alcool (jus de mangue, ananas, banane, sirop de grenadine, citron vert) :	6,5 €

Apéritif de notre région

Vin Jaune , Fruitière Vinicole de Voiteur 6 cl :	9 €
Absinthe de Pontarlier , Distillerie François Guy 2 cl :	8 €
Pontarlier-anis , Sapon, 2 cl :	4 €
Macvin du Jura 6 cl:	6 €
Whisky Single Malt BM Signature (Bletterans 39) , 4cl :	9 €
Bière Blonde Gangloff Bio brassée à Besançon en pression :	25cl : 5 € 50cl : 9 €
Bière sans alcool « La Rouget de l'isle »	33cl : 7 €

Apéritif

Coupe de Champagne 12 cl :	12 €
Jus de tomate 25 cl :	4,5 €
Martini rouge ou blanc 4 cl, Kir vin blanc 12 cl :	6 €
Pastis 2 cl :	4 €

Exceptionnelle...un verre de vin de 46 ans...

Lalande de Pomerol. Château La Croix St André 1979..le verre de 12 cl : 15 €

Visiter notre site de vente de vieux vins millésimés
pour anniversaire, cadeaux ou à s'offrir...
www.vinovintage.fr

Les Entrées...

Salade de gambas grillées à la plancha , sauce chimichurri, salade verte, tomate, concombre	10 €
Oeufs en meurette , petits croûtons, sauce au vin rouge d'Arbois et lardons	8 €
Terrine de foie gras frais maison au vin jaune et aux morilles , brioche dorée et petite salade	12 €
Croûte aux morilles et champignons des bois, à la crème et au vin jaune (Végétarien)	Entrée : 10 € Plat ; 18 €

Spécialités...

Filet de truite du Jura , au Vin Jaune et aux morilles, riz Vénéré et légumes du moment	22 €
Filet de bar juste grillé , huile d'olive et vinaigre balsamique, riz noir vénéré et légumes du moment	19 €
Spaghetti à l'encre, aux coquilles Saint-Jacques et gambas , sauce à la crème de safran	24 €
Coquillettes à la crème et aux truffes , saucisse de Morteau, Comté rapé	17 €
Morbiflette gratinée , jambon fumé du Haut Doubs, Morbier, crème, pommes de terre, vin blanc, échalotes	18 €
Boîte chaude , Edel de cléron gratiné, pommes de terre, salade verte, saucisse de Morteau	20 €
Saucisse de Morteau , Label Rouge, cancoillotte chaude, pommes de terre Roësti et salade	18 €
Burger « Gourmet »...de bœuf Comtois , au Vieux Comté, Roësti et légumes sauce au vin jaune et aux morilles ou sauce au Morbier	22 € 16 €
Burger Enfant (12 ans max) ..de bœuf Comtois, au Comté, Pommes de terre Roësti	9 €

Formule Déjeuner... 20 €
avec 1 boisson et 1 café/thé

Entrée du jour et Plat du jour
ou
Plat du jour et Dessert du jour

(lundi au vendredi)

Les fromages

Ardoise de fromages régionaux , Vieux Comté, Cancoillotte, Tomme, Morbier	9 €
---	------------

Les desserts Maison

Pavlova aux petits fruits rouges et glace yaourt	8 €
Nougat glacé , nougatine, fruits confits au Grand-Marnier, noisettes caramélisées, coulis de framboise	8 €
Moelleux aux noix , crème anglaise	8 €
Coupe Glacée Mirabelle , chantilly, coulis de fruits rouges	8 €
Fondant au chocolat noir , crème anglaise accompagné d'un Rhum Arrangé au choix	9 € 13 €
Café ou Thé Gourmand , accompagné de 5 petits desserts et d'une liqueur de bourgeons de sapin ou d'un marc du Jura	13 € 17 €

Les Digestifs

Marc du Jura, Fruitière Vinicole d'Arbois 4 cl :	6 €
Liqueur de Bourgeons de sapin Distillerie Guy 4 cl :	6 €
Poire Williams, Get 27 4 cl :	6 €
Cognac Meukow VS 4 cl :	8 €
Rhum Don Papa 4 cl :	8 €
Rhum arrangé 4 cl : Mangue-Ananas Victoria, Banane-cacao, Fruit de la passion	6 €

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous tenons à votre disposition un tableau récapitulatif de leur présence dans chacun de nos plats.

Restaurant ouvert le midi de 11h30 à 14h30 du lundi au samedi,

et le soir de 19h à 23h le lundi, jeudi, vendredi et samedi

Tél : 07 71 75 07 41

mail : p.bertin930@laposte.net

Le P'tit Gourmet

18 rue Bersot. 25000 BESANCON

La sélection du moment

La Sélection de la maison, blanc, rosé ou rouge

Le Pichet 50 cl : 16 €

Champagne Mumm Cordon Rouge

Btlle
70 €

Vins Blancs

Côtes du Jura. Cuvée Prestige. Fruitière de Voiteur		Le verre 12cl : 7 € 30 €
Mâcon Villages Buissonnier Chardonnay	2023	Le verre 12cl : 6,50€ 29 €
Chablis Domaine Dauvissat	2024	Le verre 12cl : 8 € 41 €
Vin Jaune Maison du vigneron	2016	62cl : 60 €
Gewurztraminer Les Faitières	2022	Le verre 12cl : 6,50€ 29 €

Vins Rosés

Saint-Mont, Cave de Plaimont :	2023	le verre 12 cl : 5 € 24 €
Côtes de Provence La Santonnière Bio	2024	le verre 12 cl : 6,50€ 29 €

Vins Rouges

Arbois Pupillin, cépage Trousseau	2023	Le verre 12cl : 7,5 € 38 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	2023	Le verre 12cl : 8 € 46 €
Médoc. Château Baudan Cru Bourgeois	2007	Le verre 12cl : 9 € 55 €
Listrac-Médoc Château Fourcas Hosten	2014	Le verre 12cl : 7,5 € 38 €
Saint-Joseph Septentrion Cave Saint Désirat	2022	49 €

Brasserie

Café	8cl	2,20€
Café crème	8cl	2,70€
Capuccino	10cl	3,20€
Thé, Infusion	16cl	3,50€
Limonade nature	33cl	4,00€
Diabolo	33cl	4,20€
Jus de pomme, jus d'orange	25cl	4,30€
Coca Cola, Schweppes agrumes, Perrier, Fuzetea, Orangina	33cl	4,20€
Perrier rondelle, ou sirop	33cl	4,50€
Carola Plate ou Gazeuse	50cl	3,50€
Carola Plate ou Gazeuse	100cl	5,00€
Bière pression	25cl	5,00€
Bière pression	50cl	9,00€
Picon Bière, Monaco, Panaché	25cl	5,20€

PrixTTC-Service Compris

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