



Ses Salades :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>	<u>Bol de Frites</u>
Salade de Chèvre Chaud <i>(Salade, Tomates, Jambon Cru, Noix, Toasts de Fromage de Chèvre Grillés)</i>	6,90€	11,90€	2,50€
Salade Franc-Comtoise <i>(Salade, Tomates, Pommes de Terre, Noix, Saucisse de Morteau, Cancoillotte)</i>	6,90€	11,90€	2,50€
Salade Terre-Mer : <i>(Salade, Tomates, Noix, Saumon fumé, Toasts de Fromage de Chèvre grillés)</i>	8,90€	13,90€	2,50€



Ses Entrées :

Assiette de Charcuteries			7,20€
Velouté de Légumes			6,50€
Gougères à la Saucisse de Morteau et au Mont d'Or			8,20€
Cassolette de Crevettes et Saint Jacques, Fondue de Poireaux et sa Crème au Vin Jaune			12,90€
Croûte aux Morilles			14,90€



Ses Viandes :

Faux-Filet (220g) Grillé et son Beurre Maître d'Hôtel	17,90€
Faux-Filet (220g) Grillé et sa Sauce au Bleu d'Auvergne	19,90€
Faux-Filet (220g) Grillé et sa Sauce aux Morilles	23,90€
Andouillette Grillée et sa Sauce au Mont d'Or	17,90€
Escalope Jurassienne Sauce au Comté et Vin Jaune (15 Minutes de Cuisson) (Filet de Volaille enroulé dans une Tranche de Jambon cru)	15,90€
Filet de Poulet Sauce aux Morilles et Vin Jaune	19,90€



Ses Burgers : (Préparation et cuisson 20 Minutes)

<u>Burger Classique :</u>	15,90€
<i>(Pain garni d'un Steak Haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Sauce au Comté) Accompagné de Frites et de Salade.</i>	
<u>Blue Burger :</u>	15,90€
<i>(Pain garni d'un Steak haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Bleu d'Auvergne, Sauce au Bleu d'Auvergne) Accompagné de Frites et de Salade.</i>	
<u>F C Burger :</u>	15,90€
<i>(Pain garni de Saucisse de Morteau, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cancoillotte, Cheddar, Sauce Comté) Accompagné de Frites et de Salade.</i>	
<u>Gold Burger :</u>	18,90€
<i>(Pain garni d'un Steak haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Sauce au Mont d'Or) Accompagné de Frites et de Salade.</i>	
<u>Burger Prestige :</u>	21,90€
<i>(Pain Garni d'un Steak Haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Sauce aux Morilles) Accompagné de Frites et de Salade.</i>	





Ses Spécialités Fromagères :

Fondue au Comté <i>(Pour une personne)</i>	12,50€
Fondue au Comté, Morilles et Vin jaune <i>(Pour une personne)</i>	18,90€
Assiette de Charcuteries	6,50€
Salade Verte et Tomates	3,90€
Camembert Rôti <i>servi avec Charcuteries, Salade verte et Frites</i>	17,90€
Morbiflette <i>servie avec une Salade Verte (15 Minutes de Cuisson)</i>	14,90€
Comtiflette <i>servie avec une Salade Verte (15 Minutes de Cuisson)</i>	14,90€
Montdoriflette <i>servie avec une Salade Verte (15 Minutes de Cuisson)</i>	14,90€
Escalope Jurassienne Sauce au Comté et Vin Jaune <i>(15 Minutes de cuisson)</i> <i>(Filet de Volaille enroulé dans une Tranche de Jambon Cru)</i>	15,90€
Filet de Poulet Sauce aux Morilles et Vin Jaune	19,90€



Ses Pâtes :

<u>Carbonara</u> : Crème, Oignons, Lardons, Jaune d'œuf	10,90€
<u>Régionales</u> : Crème, Poulet, Sauce aux Morilles et Vin Jaune	16,90€
<u>Saumon</u> : Tomates fraîches, Saumon Fumé, Chèvre	13,90€
<u>Golden</u> : Crème, Oignons, Lardons, Sauce au Mont d'Or	14,90€



Son Poisson :

Poêlée de Saint Jacques et de Queues de Crevettes, Légumes du Moment Sauce au Curry	15,90€
--	--------



Ses Galettes de Sarrazin : *Servies avec une Salade Verte*



Auroch

(Jambon, Œuf brouillé, Comté)

7,90€



Rouge des Prés

(Pommes de Terre, Saucisse de Morteau, Cancoillotte)

9,50€



Bengali

(Crème, Oignons, Champignons, Poulet au Curry)

9,30€



Jersiaise

(Queues de Crevettes, Noix de Saint Jacques déglacées au Balsamique, Crème)

12,90€



Brava

(Saumon Fumé, Chèvre, Crème)

9,90€



Simmental

(Blanc de Poulet et sa Sauce aux Morilles et Vin Jaune)

15,90€



Brahmane

(Jambon Cru, Chèvre, Miel, Figs, Crème)

9,90€



Aubrac

(Bacon, Œuf brouillé, Crème, Comté)

8,90€



Flamande

(Tomates Fraîches, Emmental, Fromage de Chèvre, Herbes de Provence)

8,90€



Armoricaïne

(Noix de Saint Jacques Poêlées, Fondue de Poireaux, Crème)

12,90€



Froment du Léon

(Oignons, Asperges vertes, Girolles, Blanc de Poulet, Persillade, Crème).

9,90€



Blanc Bleu

(Potiron, Oignons, Asperges vertes, Poivrons, Bleu, Crème)

9,90€



L'Assiette Estivale : (Valable toute l'année)

Moitié **Pizza** de votre Choix dans la liste *(Sauf Nantaise et Gasconne)*

+

Moitié Salade, Tomates 10,90€

Ou

Moitié Salade de Chèvre Chaud 11,90€

Ou

Moitié Salade terre-Mer 12,90€

Ou

Moitié Salade Franc-Comtoise 11,90€

Prix nets, Service Compris

Ses Pizzas :

	<u>Marguerite</u> <i>(Sauce Tomate, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	7,90€
	<u>Béarnaise</u> <i>(Crème, Oignons, Champignons, Poulet au Curry, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Parthenaise</u> <i>(Crème, Blanc de Poulet, Bleu d'Auvergne, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Nantaise</u> <i>(en Chausson)</i> <i>(Crème, Blanc de Poulet, Morilles, Vin Jaune, Mozzarella)</i>	16,90€
	<u>Pie Rouge</u> <i>(Sauce Tomate, Bacon, Œuf, Comté, Mozzarella, Origan)</i>	10,50€
	<u>Bordelaise</u> <i>(Sauce Tomate, Pomme de Terre, Jambon Cru, Oignons, Morbier, Mozzarella, Origan)</i>	10,90€
	<u>Gasconne</u> <i>(Sauce Tomate, Magret de Canard Fumé, Foie Gras de Canard, Ananas, Mozzarella, Origan)</i>	15,90€
	<u>Betizu</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Thon, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Hérens</u> <i>(Sauce Tomate, Saumon Fumé, Chèvre, Mozzarella, Origan)</i>	10,90€
	<u>Salers</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	8,90€
	<u>Bleue du Nord</u> <i>(Sauce Tomate, Anchois, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	9,80€
	<u>Maraîchine</u> <i>(Sauce Tomate, Fonds d'Artichauts, Champignons, Poivrons, Oignons, Câpres, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,50€
	<u>Créole</u> <i>(Crème, Saumon Fumé, Noix de Saint Jacques, Queues de Crevettes, Mozzarella, Origan)</i>	13,30€
	<u>Landaise :</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon Cru, Chèvre, Miel, Figs, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Prim'Holstein</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon Cru, Miel, Chèvre, Œuf, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Calzone</u> <i>(en Chausson)</i> <i>(Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Œuf, Mozzarella, Origan)</i>	8,80€
	<u>Limousine</u> <i>(Sauce Tomate, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Reblochon, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Vosgienne</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Champignons, Magret de Canard Fumé, Blanc de Poulet, Figs, Mozzarella, Origan)</i>	12,20€

Prix nets, Service Compris

	<u>Hereford :</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Poivrons, Blanc de Poulet, Piment doux, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Bazadaise</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Jambon Cru, Tomates, Chèvre, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Abondance</u> <i>(Crème, Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Camargue</u> <i>(Sauce Tomate, Chorizo, Poivrons, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Montbéliarde</u> <i>(Crème, Pommes de Terre, Oignons, Saucisse de Morteau, Cancoillotte, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Criollo</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Viande Hachée, Chorizo, Piment, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Blonde d'Aquitaine</u> <i>(Sauce Tomate, Fruits de Mer, Olives, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	11,20€
	<u>Charolaise</u> <i>(Sauce Tomate, Viande Hachée, Oignons, Œuf, Olives, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Brune</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Escargots, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	12,90€
	<u>Angus</u> <i>(Sauce Tomate, Poulet, Ananas, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Longhorn</u> <i>(Crème, Oignons, Poulet, Curry, Comté, Mozzarella, Vin Jaune, Origan)</i>	12,20€
	<u>Galloway</u> <i>(Sauce Tomates, Oignons, Champignons, Saucisse de Morteau, Lardons, Mozzarella, Origan)</i>	10,70€
	<u>Mirandaise</u> <i>(Sauce Tomates, Oignons, Asperges vertes, Girolles, Filet de Poulet, Magret de Canard fumé, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	13,90€
	<u>Ferrandaise</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Andouillette, Camembert, Crème, Mozzarella, Origan)</i>	13,90€
	<u>Sénépol</u> <i>(Crème, Oignons, Lardons, Mont d'Or, Mozzarella, Origan)</i>	13,90€
	<u>Lourdaise</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Potiron, Poivrons, Asperges vertes, Chorizo, Bleu, Mozzarella, Origan)</i>	13,90€

**TOUT Supplément sera facturé 1,00 euro par Ingrédient Végétarien et Fromagé
Et 1,50€ par Ingrédients (Viande et poisson)**

Prix nets, Service Compris



Ses Desserts :

<u>Crêpe Traditionnelle :</u>	3,90€
<ul style="list-style-type: none">• <i>Chocolat Maison</i>• <i>Caramel Beurre Salé</i>• <i>Miel</i>• <i>Sucre</i>• <i>Nutella</i>• <i>Crème de Marron</i>	
<u>Crêpe des Îles :</u>	5,90€
<i>(Banane Fraîche, Chocolat Chaud, Amandes Effilées, Chantilly, Glace Vanille)</i>	
<i>Flambée au Rhum</i>	6,90€
<u>Crêpe Normande :</u>	5,90€
<i>(Pommes caramélisées, Sauce Caramel beurre salé, Chantilly, glace caramel Beurre salé)</i>	
<i>Flambée au Calvados</i>	6,90€
<u>Crêpe Ardéchoise :</u>	5,90€
<i>(Crème de Marron, Chantilly, Glace Marron)</i>	
Profiteroles Maison avec Glace au Choix	7,50€
Coulant de Chocolat Maison	6,00€
Verrine Pommes caramélisées, Cannelle, Palet Breton et sa Glace Caramel Beurre salé	6,90€
Cheesecake Maison avec Coulis de Fruits rouges ou Caramel Beurre salé	6,50€
Crème Brûlée Maison à la Vanille	5,90€
Fromage Blanc Nature	4,20€
<i>Ou Avec Coulis de Fruits Rouges ou Miel ou Crème Fraîche</i>	4,70€
Café ou Thé Gourmand	9,20€

Prix nets, Service Compris



Ses Glaces Artisanales :

Coupe 1 Boule <i>au choix dans la liste</i>	2,20€
Coupe 2 Boules <i>au choix dans la liste</i>	3,70€
Coupe 3 Boules <i>au choix dans la liste</i>	4,70€

Les Parfums : (*Supplément Chantilly : 0.90€*)

Crèmes Glacées : *Vanille, Chocolat, Nutella, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Marron*

Sorbets : *Framboise, Citron, Fraise, Melon, Griottes, Orange Sanguine*

Ses Coupes :

Dame Blanche ou Dame Nutella <i>(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat Maison ou Nutella, Chantilly)</i>	5,90€
Nutella Liégeois <i>(2 Boules Nutella, 1 Boule Vanille, Nutella, Chantilly)</i>	5,90€
Café Liégeois <i>(2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café Chaud, Chantilly)</i>	5,90€
Chocolat Liégeois <i>(2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly)</i>	5,90€
Caramel Liégeois <i>(2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, Sauce Caramel Maison, Chantilly)</i>	5,90€
Marron Liégeois <i>(2 Boules Marron, 1 Boule Vanille, Crème de Marron, Chantilly)</i>	5,90€
Banana Split <i>(Banane Fraîche, 1 Boule Vanille, Chocolat, Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly)</i>	6,90€
Burlat <i>(2 Boules Griottes, 1 Boule vanille, Griottines de Fougerolles, Chantilly)</i>	7,90€
Jamaïque <i>(2 Boules Rhum Raisin, 1 Boule Café avec 4Cl de Rhum)</i>	7,90€
Iceberg <i>(3 Boules Menthe-Chocolat avec 4Cl de Get 27)</i>	7,90€
Colonel <i>(3 Boules de Sorbet Citron avec 4Cl de Vodka)</i>	7,90€

Prix nets, Service Compris