

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 6.50€



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

Cafés et Digestifs

<i>Café</i>	2.00€	<i>Eau de vie</i>	4cl	6.00€
<i>Café crème</i>	2.20€	<i>Cognac</i>	4cl	6.00€
<i>Grand café</i>	2.70€	<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>	4.00€	<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> <i>Salade verte, Œufs, Tomates, saucisses Morteau, Pomme de terre, Lardons, Magret fumé, Comté</i>	10.00€	20.00€
<i>Salade Chèvre Chaud,</i> <i>Salade verte, Œufs, Tomates, Lardons, Oignons frits, Toasts de Chèvre et Chèvre Lardé</i>	10.00€	20.00€
<i>Croûte aux Morilles (Servie avec Riz et Légumes pour le Plat)</i>	15.00€	29.00€
<i>Crumble Forestier,</i> <i>(Escargots et Champignons en persillade, Crumble au Parmesan)</i>	10.00€	

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>Sandre en Sauce Crémant et Echalotes (Riz et Légumes)</i>	29.00€

Les Viandes

<i>Cordon Bleu de Volaille Maison au Choix (Frites et Légumes)</i>	
<i>-Reblochon</i>	26.00€
<i>-Munster</i>	25.00€
<i>Entrecôte sauce au Choix (Frites et Légumes)- Nature</i>	23.00€
- <i>Maître d'hôtel</i>	25.00€
- <i>Au poivre</i>	28.00€
- <i>Aux Morilles</i>	36.00€
<i>Rognons de Veau Flambée au Cognac (Frites et Légumes)</i>	20.00€
<i>Risotto du Moment</i>	<i>Voir Ardoise</i>

Menu à 43€

Salade Vieille Ferme

Ou

Crumble Forestier



Cordon Bleu De Volaille

Ou

Sandre en Sauce Crémant et Echalotes



Tiramisu

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)	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>Tiramisu Café</i>	<i>7.00€</i>
<i>Mousse au Chocolat aux Zestes d'Orange</i>	<i>6.50€</i>
<i>Crème Brûlée à la Vanille</i>	<i>7.50€</i>
<i>Profiteroles</i>	<i>7.00€</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	Pichet 50cl	Pichet 25cl	Verre
AOC Pinot gris « Maison Steiner »	28€	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 « La Chablisienne »	38€			

Sud-Ouest

IGP Cote de Gascogne « Domaine Tariquet »	30€	19€	10€	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

		Pichet	Pichet	
	75cl	50cl	25cl	Verre
AOC Pinot noir « Maison Steiner »	28€	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.