

# Le P'tit Gourmet

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

## Cocktail maison

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

## Apéritif de notre région

<b>Vin Jaune</b> , Fruitière Vinicole de Voiteur 6 cl :	<b>8 €</b>
<b>Absinthe de Pontarlier</b> , Distillerie François Guy 2 cl :	<b>8 €</b>
<b>Pontarlier-anis</b> , Sapon, 2 cl :	<b>4 €</b>
<b>Macvin du Jura</b> 6 cl:	<b>6 €</b>
<b>Whisky Single Malt BM Signature</b> (Bletterans 39) , 4cl :	<b>9 €</b>

## Apéritif

<b>Bière d'hiver Grimbergen en pression :</b>	<b>25cl : 5,50 €</b>	<b>50cl : 9,50 €</b>
<b>Coupe de Champagne</b> 12 cl :		<b>12 €</b>
<b>Jus de tomate</b> 25 cl :		<b>4,5 €</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> 4 cl, Kir vin blanc 12 cl :		<b>6 €</b>
<b>Pastis</b> 2 cl :		<b>4 €</b>

## Exceptionnelle...un verre de vin de 53,41 ou 55 ans...

<b>Haut Médoc. Château Fourcas Hosten 1971..</b>	le verre de 12 cl : <b>15 €</b>
<b>Saint-Emilion. Château Vieux Mayne 1983..</b>	le verre de 12 cl : <b>15 €</b>
<b>Pomerol. Château Certan Guiraud 1969..</b>	le verre de 12 cl : <b>16 €</b>

**Visiter notre site de vente de vieux vins millésimés  
pour anniversaire, cadeaux ou à s'offrir...  
[www.vinovintage.fr](http://www.vinovintage.fr)**

## Les Entrées...

- Salade de coquille Saint-Jacques fraîche Ecossoise,**  
beurre blanc aux copeaux de truffes noires 15 €
- Croûte aux champignons des bois et aux morilles,** à la crème et au vin jaune,  
petits croûtons Entrée ;11 € Plat : 18 €
- Terrine maison façon Grand-Mère,**  
au vin du Jura et aux morilles, petite salade mesclun et chutney d'oignons 11 €

## La mer...

- Les Piquillos de brandade de morue fraîche d'Islande,**  
crème aux pistils de safran 22 €
- Filet de bar de ligne à la plancha, jus façon de bouillabaisse Phocéenne,**  
écrasée de pommes de terre à la ciboulette 24 €
- Escalope de turbot sauvage, braisé au vin jaune, à la crème et aux morilles,**  
riz vénéré et légumes du moment 27 €

## La Région...

- Boîte Chaude, Mont d'Or gratiné,**  
salade, saucisse de Morteau, pommes de terre 20,50 €
- Coquillettes à la saucisse de Morteau, aux copeaux de truffes noires,**  
Vieux Comté rapé du Fort des Rousses 22 €
- Saucisse de Morteau entière (200 grs), Label Rouge, cancoillotte chaude,**  
pommes de terre Roësti et salade mesclun 20 €
- Morbiflette gratinée, Morbier, Jambon fumé du Haut Doubs, pommes de terre,**  
salade mesclun 19 €
- Bavette d'aloiau Black Angus, à la Bordelaise, cèpes et échalotes,**  
pommes de terre Roësti et légumes du moment 24 €
- Burger « Gourmet »...de bœuf Comtois, au Vieux Comté,**  
sauce au vin jaune et aux morilles 24 €  
ou sauce au Morbier 18 €  
pommes de terre Roësti et légumes du moment
- Burger « enfant »...de bœuf Comtois, au Comté, Pommes de terre Roësti 9 €**

## Les fromages

<b>Ardoise de fromages régionaux</b> , Vieux Comté, Cancoillotte, Tomme, Morbier	7 €
--	-----

## Les desserts

<b>Pavlova</b> aux petits fruits rouges et glace yaourt	8 €
<b>Nougat glacé</b> , nougatine, fruits confits au Grand-Marnier, noisettes caramélisées, coulis de framboise	8 €
<b>Charlotte au chocolat</b> , et aux griottines de Fougerolles	8 €
<b>Crème brûlée</b> à la fève de Tonka	8 €
<b>Fondant au chocolat noir</b> , crème anglaise	8 €
<b>Café ou Thé Gourmand</b> , accompagné de 5 petits desserts	13 €
et d'une liqueur de bourgeons de sapin ou d'un marc du Jura	17 €

## Les Digestifs

<b>Marc du Jura, Fruitière Vinicole d'Arbois 4 cl :</b>	6 €
<b>Liqueur de Bourgeons de sapin Distillerie Guy 4 cl :</b>	6 €
<b>Poire Williams, Get 27 4 cl :</b>	6 €
<b>Cognac Meukow VS 4 cl :</b>	8 €
<b>Rhum Don Papa 4 cl :</b>	8 €
<b>Rhum arrangé 4 cl : Ananas Victoria, Vanille-Noix de Macadamia, Fruit de la passion</b>	6 €

Tous nos plats sont susceptible 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](mailto:p.bertin930@laposte.net)

Le P'tit Gourmet

18 rue Bersot. 25000 BESANCON

# La sélection du moment

## La Sélection de la maison, blanc ou rouge

### Le Pichet 50 cl : 16 €

Champagne Mumm Cordon Rouge	Btlle
	70 €

## Vins Blancs

Arbois Réserve. Domaine Tissot	verre 12cl : 7 €	30 €
Mâcon Villages Buissonnier Chardonnay	Le verre 12cl : 6,50€	29 €
Meursault Domaine Nuiton-Beaunoy		78 €
Chablis Domaine Dauvissat	Le verre 12cl : 8 €	41 €
Vin Jaune Fruitière Vinicole de Voiteur	62cl : 57 €	
Gewurztraminer Les Fatières	Le verre 12cl : 6,50€	29 €

## Vins Rosés

Saint-Mont, Cave de Plaimont :	le verre 12 cl : 5 €	24 €
	le pichet de 50cl : 16 €	

## Vins Rouges

Côte du Jura Conventus, cépage Trousseau	Le verre 12cl : 7 €	35 €
Bourgogne Givry Cave de Buxy	Le verre 12cl : 8 €	46 €
Beaune 1er cru »Les Cent Vignes ».		69 €
Château Comte de Peignac Grande Réserve. Graves	Le verre 12cl : 9 €	55 €
Saint-Joseph La Croix de Chabod, Chapoutier		47 €

## Brasserie

Café	8cl	2,20€
Café crème	8cl	2,70€
Thé, Infusion	16cl	3,50€
Limonade nature	33cl	4,00€
Diabolo	33cl	4,20€
Jus de pomme-fruites rouges, pomme-mirabelle	25cl	4,30€
Coca Cola, Coca Zéro, 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