

Le P'tit Gourmet

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

Cocktail maison

Le Red Romance (Lillet, Prosecco, sirop de framboise) 12 cl :	8,5 €
Kir Royal (Champagne, crème de framboise, Griotte, Pêche, Cassis)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 €
Pontarlier-anis , Sapon, 2 cl :	6 €
Macvin du Jura 6 cl:	6 €
Jurassic Whisky affiné en fût de Macvin 4 cl :	8 €
Bière sans alcool « La Rouget de l'isle »	33cl : 7 €
Bière pression Blanche Gangloff brassée à Besançon	25cl ; 5 € 50cl : 9 €

Apéritif

Coupe de Champagne 12 cl :	12 €
Jus de tomate 25 cl :	4,5 €
Martini rouge ou blanc 4 cl :	6 €
Kir vin blanc (Crème de Griotte, Cassis, Framboise, Pêche) 12 cl :	6 €
Pastis 2 cl :	6 €

Exceptionnelle...un verre de vin de 47 ans...

Saint-Emilion Grand Cru. Château Lespinasse 1979..le verre de 12 cl : 15 €

Visiter notre site de vente de vieux vins millésimés.

www.vinovintage.fr

Les Entrées...et Salades repas...

Terrine de foie gras frais maison au vin jaune, gelée au balsamique,
chutney d'oignons et pain de campagne grillée **12 €**
Suggestion Loupiac 1969 Château Fortin le verre 12 cl : 12 €

Salade Italienne, jambon sec Italien, Melon, Mozzarella, Pistou,
salade verte, tomate, concombre **Plat ; 15 €**

Céviche à la Péruvienne : saumon Islandais mariné au citron vert, coriandre, avocat, patate
douce, salade verte, tomate, maïs grillé **Entrée ; 10 € Plat ; 18 €**

Gambas grillées à la plancha, décortiquées, sauce Chumichurri,
salade verte, tomate, concombre, riz noir **Entrée : 10 € Plat ; 18 €**

Terrinette maison de pintade, au vin du Jura,
petite salade et confit d'oignons **8 €**

Croûte aux champignons des bois et aux morilles,
à la crème et au vin jaune (végétarien) **Entrée : 10 € Plat : 18 €**

Les plats de l'été...

Filet de truite du Jura, au Vin Jaune et aux morilles, riz Vénéré **22 €**

Tataki de thon frais a la plancha, aux graines de sésames,
sauce Hakitori, riz Vénéré **22 €**

Bitock, généreux steack haché de bœuf Français (180 grs),
aux échalotes confites, œuf à cheval, frites et salade **16 €**

Pièce du boucher grillée, (poire de bœuf Français 180 grs),
beurre à l'ail noir confit, frites et salade **18€**

Tartare de bœuf (Français, 180 grs),
préparé maison, tuile au Comté, frite et salade, cru ou poêlé minute **22 €**

Saucisse de Morteau, Label Rouge, cancoillotte chaude, frites et salade **18 €**

Bavette d'ail « Black Angus » grillée, aux échalotes, frites, salade **20 €**

Burger « Gourmet »...de bœuf Comtois, au Vieux Comté, frites et salade
sauce au vin jaune et aux morilles **22 €**
ou sauce au Morbier **16 €**

Burger Enfant (12 ans max)..de bœuf Comtois, au Comté, frites **9 €**

Notre Formule « Signature » à l'ardoise... (lundi au vendredi)

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

Le P'tit Gourmet 18 rue Bersot, 25000 BESANCON

Les desserts Maison et fromages

Ardoise de fromages régionaux , Vieux Comté, Cancoillotte, Tomme, Morbier	9 €
Pavlova aux petits fruits rouges et glace yaourt	8 €
Nougat glacé , nougatine, fruits confits au Grand-Marnier, noisettes caramélisées, coulis de framboise	8 €
Moelleux Dubaï , pistache, cœur chocolat, crème anglaise	8 €
Crème brûlée à la vanille , glace pistache	7 €
Fondant au chocolat noir , crème anglaise	9 €
accompagné d'un Rhum Arrangé au choix	13 €
Café ou Thé Gourmand , accompagné de 5 petits desserts	13 €
et d'une liqueur de bourgeons de sapin ou d'un marc du Jura	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, Fruit de la passion	6 €

Menu Gourmet 30 €

Entrée-Plat, ou Plat-Dessert 25 €

Croûte aux champignons et morilles, crème et vin jaune

ou

Terrine de foie gras frais maison, gelée au balsamique et pain grillé + 4 €

ou

Salade de gambas grillées à la plancha, sauce Chumichurri

Aiguillons de bœuf Charolais, sauce Périgueux

ou

Truite du Jura au vin jaune et aux morilles + 4 €

ou

Magret de canard à la crème Morbier

(comme j'ai servi à Mr Le Président Jacques Chirac au Chaland en 1996)

Assiette de fromages régionaux ou Farandole de desserts gourmands

Champagne du moment

Le verre 12cl : 12 € Btlle 60 €

Vins Blancs

Côtes du Jura. Cuvée Prestige. Fruitière de Voiteur		Le verre 12cl : 7 € 30 €
Mâcon Péronne Chardonnay	2022	Le verre 12cl : 6,50€ 29 €
Sancerre Domaine Reverdy-Ducroux	2024	Le verre 12cl : 8 € 41 €
Vin Jaune Fruitière Vinicole de Voiteur	2019	Le verre 6 cl : 9 € 62cl : 60 €
Gewurztraminer Cave de Beblenheim	2022	Le verre 12cl : 6,50€ 29 €

Vins Rosés

Côtes de Provence La Santonnière Bio	2025	le verre 12 cl : 6,50€ 29 €
--------------------------------------	------	-----------------------------

Vins Rouges

Arbois Pupillin, cépage Trousseau	2023	Le verre 12cl : 7,5 € 38 €
Du Plou. Poulsard, Cyrielle Grandmottet	2023	39 €
Bourgogne Monthélie Nuiton-Beaunoy	2023	Le verre 12cl : 8,5 € 48 €
Haut Médoc. Château Fourcas Hosten	2014	Le verre 12cl : 7,5 € 38 €
Saint-Joseph Deschants M.Chapoutier	2023	49 €

La Sélection de la maison, blanc, rosé ou rouge

Le Pichet 50 cl : 16 €

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 de fraise, jus d'ananas	25cl	4,30€
Coca Cola, Coca zero, Perrier, Fuzetea, Orangina, Sprite	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 Blonde pression	25cl 4 € 50cl	7,50 €
Picon Bière, Monaco, Panaché	25cl	4,20€

PrixTTC-Service Compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération