

La Ferme

des monts d'or



CAFÉ – COMPTOIR – RESTAURANT

Nos Boissons & Cocktails

Les Cocktails 33cl

Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier	9.50
Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de Coco, Rhum	9.50
Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier	9.50
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de Pêche	9.50
Gin Fizz – Gin, Citron, Sucre de Canne, Perrier	9.50
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier	7.50
Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de Coco	7.50

Nos Alcools

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.00
Supplément Soda 33cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	de 8.00 à 14.50

Les Bières

<u>En pression</u>	<u>Galopin</u>	<u>Le Demi</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	-	4.50	8.50
Picon Bière	-	4.50	8.50

Nos Vins

<u>Au pichet</u>	<u>15 cl Verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Côte du Rhône Rouge	4.50	7.00	14.00
Chardonnay Blanc	4.50	7.00	14.00
Pays d'Oc Rosé	4.50	7.00	14.00
<u>Rouge</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Morgon	6.00	32.00	
Côte du Rhône Bio	5.50	29.00	
Croze Hermitage	6.50	38.00	
Bordeau	7.50	42.00	
<u>Blanc</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Haute Cote De Beaune	6.00	32.00	
Uby Tortue (Moëlleux)	6.00	32.00	
Viognier	5.50	29.00	
<u>Rosé</u>	<u>Verre</u>	<u>Bout.</u>	
Estandon	5.00	29.00	

Les Boissons Fraîches

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	4.20
Ice Tea Pêche 33cl	3.70
Limonade 33cl	2.80
Diabolo 33cl	3.20
Orangina 33cl	4.20
Schweppes Indian Tonic 25cl	4.20
Schweppes Agrumes 25cl	4.20
Jus et nectars de fruits 25cl	3.90
<i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomato</i>	

Nos Eaux Minérales

Perrier 33 cl	4.20
Vittel 25 cl	2.20
Supplément tranche de citron	+0.20
Supplément sirop	+0.50
San Pellegrino ½L	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Vittel ½L	3.90
Vittel 1L	5.90

Les Boissons Chaudes

Café expresso	2.00
Double expresso	3.50
Grand crème	3.80
Cappuccino	2.80
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

Prix net en Euro

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Mangez cinq Fruits et Légumes par Jour

Nos Entrées & Salades Repas

- Burrata Pesto Vert** 🌿 – Burrata crémeuse et son Pesto de Basilic aux Amandes et Herbes Fraîches **12.90**
- Carpaccio de Saumon Gravlax** – Gravlax de Saumon mariné à l’huile d’Olive Citron, Baies roses et Herbes fraîches **13.90**
- Œuf Cocote à la Truffe** ❤️ – Œuf, Jambon Blanc Parfumé à la Truffe, Béchamel à la truffe, Mozzarella Gratiné au four et Copeaux de Truffe Salade Verte **15.50**
- Planche Campagnarde à Partager** – Pâté crouste, Jambon Blanc, Jambon Italien Speck, Saucisson sec, Beurre, Cornichons **16.90**
- Salade Lyonnaise** – Lardons fumés, Croutons déglacés au vinaigre de framboise, Œuf Poché **16.90**
- Salade César** – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de Fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons **15.90**
- Salade Océane** – Saumon Gravlax, Cabillaud Pané, Œuf dur, Copeaux de Fromage, sauce Maison Salade, Tomates, Concombres, Oignons **17.50**



Menu du Petit Fermier

Jusqu’à 12 ans maximum

Sirop à l’eau + Plat + 1 Boule de glace 12.50

Sirop à l’eau – Soda en supplément pour +1.50

1 Plat – Nuggets de poulet, Beignets de calamar, Steak enfant, Mini Fish & Chips

Nos Moules Frites

- Les Moules Marinières** – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc **16.50**
- Les Moules au Roquefort** – Moules à la Crème de Roquefort, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc **17.90**
- Les Moules Poulette** – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc **16.90**
- Les Moules Safranées** ❤️ – Moules à la Crème Safranée, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc **17.50**

Menu du Jour 21.90

Voir Tableau | Jusqu’à épuisement

Tous les jours

Midi sauf week-end et jours fériés

Plat du jour 13.90

Formule Plat Dessert 18.90

Entrée Plat



Prix net en Euro

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé | Mangez cinq Fruits et Légumes par Jour

Nos Burgers

- Burger Campagnard** – Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Tome, Tomate, Oignons, Sauce burger, Frites & Salade **17.90**
- Fish Burger** – Cabillaud pané, Saumon, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce burger, Frites & Salade **17.90**
- Burger Tartuffa** ♥ – Steak haché VBF 150g, Jambon Parfumé à la Truffe, Camembert truffé, Nid d'Oignons Frit, Tomate, Sauce burger, Frites & Salade **19.90**

Nos Traditions

- Noix d'Entrecôte Angus ou Amérique du Sud** – Noix d'Entrecôte, env. 300g, Grillée sur Plancha aux herbes fraîches, Sauce au Choix, Frite Salade Verte **23.90**
- Bavette de Bœuf à la Plancha** – Bavette de Bœuf, env. 300g, Grillée sur Plancha, Sauce Tartare, Frite Salade Verte **18.90**
- Tartare de Saumon Avocat** – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Crème d'Avocat, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte **20.50**
- Carpaccio de Bœuf Burrata Truffe** ♥ – Bavette de Bœuf Cru coupé finement au couteau, Pesto Vert, Mozzarella Burrata, Herbes Fraîches, Copeaux de Truffe, Frites & Salade **22.90**
- Tartare de Bœuf Pur Tradition** – Viande de Bœuf hachée couteau maison, préparée par nos soins, Sauce Tartare, Frites & Salade **18.90**
- Duo de Saumon et Crevettes Safranés** – Saumon & Crevettes Grillés à la Plancha, Légumes & Riz Thai, Sauce Safranée **20.50**
- Fish & Chips** – Filet de cabillaud pané, Frites & Salade **18.50**
- Carpaccio de Saumon Gravlax Burrata** – Gravlax de Saumon mariné au Citron, Huile d'Olive, Baies Roses et Herbes fraîches, Mozzarella Burrata, Frites, Salade **19.50**

Nos Ravioles du Terroir & Fromages Fondus

- Ravioles aux Champignons des Bois** 🍄 – Ravioles iséroises, Sauce aux Champignons des Bois selon arrivage, Gratinées au four, Salade **18.90**
- Ravioles Méditerranéenne** – Ravioles iséroises, Moules, Saumon, Oignons et Persillade Crème Safrané, Citron Aneth, Gratinées au four, Salade **20.90**
- La Boite Chaude** ♥ – Fromage Crémeux du Jura Roti au Four, composé de sa Planche de Charcuterie, Pomme Vapeur & Salade **21.90**

Nos Pâtes de la Ferme

- Tagliatelles Moules Saumon Côté Mer** – Tagliatelles fraîches au Saumon et Moules, Oignons et Persillade Crème Safrané, Citron Aneth, Grana Padano **16.90**
- Tagliatelles Tartuffa Côté Terre** ♥ – Tagliatelles fraîches, Crème de Truffe, Chiffonnade de Jambon Truffé, Copeaux de Truffe, Grana Padano **19.50**

Nos Fromages

Faisselle à la Crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	6.50
Camembert à la Truffe ♥	7.50
Saint-Marcellin ou Trio de Fromages	7.50

Nos Desserts Maison

Tarte Tatin	7.50
Crème brûlée Vanillée	7.00
Panna Cotta Vanillée Fruits rouges	6.50
Coulant au Chocolat	7.00
Café ou Thé gourmand – Avec son trio de petits desserts	8.90
Dessert du Jour	7.00

Notre Panier des Glaces

Crèmes glacées – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel Beurre Salé	
Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Coco, Mandarine	
Coupe 2 boules	5.00
Coupe 3 boules	7.50
Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce Café	+1.50
Dame Blanche – 2 boules Vanille artisanale, Sauce chocolat chaud, Chantilly	8.50
Chocolat Liégeois – 2 boules Chocolat artisanal, Sauce chocolat chaud, Chantilly	8.50
Café Liégeois – 2 boules Café artisanal, Sauce café, Chantilly	8.50
Coupe Limoncello – 2 boules Citron artisanal, liqueur de Limoncello	12.00



Découvrez le plaisir glacé ! Nos délicieuses glaces artisanales, vous offrent une explosion de saveurs à chaque bouchée. Que vous soyez fan de classiques comme la vanille et le chocolat, ou que vous préfériez des créations plus audacieuses comme la Mandarine ou le Caramel Beurre Salé, il y a une glace pour chaque envie. Laissez-vous tenter et savourez un moment de pure gourmandise !