

ENTRÉES

Planches

Petite charcuterie	15.00 €
Grande charcuterie	28.00 €
Petite fromage	15.00 €
Grande fromage	28.00 €
Foie gras frais du chef 140 g	30.00 €
Saint félicien au four 160 g et frites	12.50 €
Frites soupoudrées de grana Padano AOP	6.00 €



Menu enfant

Sirop,
cordon bleu
frites salade
Boule de glace
(Vanille, fraise ou
chocolat)

10,50 €



Pour commencer

Petite tartiflette	12 €
Pâté de campagne maison	12 €
Brick au fromage à raclette	12 €
Tataki de basse côte de bœuf black Angus	12 €
Douzaine d'escargots persillés.....	14 €
6 grenouilles à la persillade	16 €
Foie gras frais du chef 70 g.....	19 €

Salade

18.00 €

Jambon cru
Brick au fromage à
raclette

*Mache, tomate confite, pois
chiche, oignon rouge,
ciboulette*

PLATS

Servis avec frites et salade mache bio

Plats

Servis avec frites et salade

Saint félicien 160 g au four et son assortiment de charcuteries maison

Fromage au lait thermisé

Crémeux du Jura 250 g

Fromage au lait pasteurisé

Crémeux du Jura 250 g et son assortiment de charcuteries maison

Crémeux du Jura 250 g et son jarret de porc

Desserts 7.00 €

Moelleux façon baba au rhum (+1€)

Mont blanc du P'tit Châtillon

Crème de marron, crème montée, biscuit

Coulant au chocolat

Coulant au chocolat blanc et brisures de framboises

Crème brûlée au caramel beurre salé

Tarte au crémeux citron jaune, zeste de citron vert

Dessert du jour 6.00 €

Assiette de fromages 7.00 €

Steak de thon rouge mi-cuit Servi avec mousseline de carottes 22.00 €

Tataki de basse côte de boeuf black angus..... 19.50 €

Burger steak haché de canard maison et raclette *roquette, oignon rouge* 23.00 €

Jarret de porc sans os 400-450 g..... 23.50 €

Côte de veau 300g -350 g 25.00 €

Faux filet de bœuf simmental 250 g beurre persillé 21.50 €

Basse côte black angus sans os 400-450 g 35.00 €

Tartiflette 22.50 €

Tartiflette et charcuteries maison 28.00 €



Glaces

Fraise - vanille
Citron - chocolat

3 € / boule

Un peu de fraîcheur 9.00 €

Colonel

1 boule citron, 4 cl vodka

Vaney's

1 boule vanille, 4 cl bailey's

Malitron

1 boule citron, 4 cl malibu