



Ses Salades :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>	<u>Bol de Frites</u>
Salade de Chèvre Chaud <i>(Salade, Tomates, Jambon Cru, Noix, Toasts de Fromage de Chèvre Grillés)</i>	6,90€	11,90€	2,50€
Salade Franc-Comtoise <i>(Salade, Tomates, Pommes de Terre, Noix, Saucisse de Morteau, Cancoillotte)</i>	6,90€	11,90€	2,50€
Salade Terre-Mer : <i>(Salade, Tomates, Noix, Saumon fumé, Toasts de Fromage de Chèvre grillés)</i>	8,90€	13,90€	2,50€
Salade Fromagère : <i>(Salade, Tomates, Légumes marinés confits, Toast de Morbier, de Bleu et de Chèvre).</i>	7,50€	12,90€	2,50€
Salade Océane : <i>(Salade, Tomates, Queues de Crevettes, Noix de Saint Jacques, Saumon fumé, Ananas, Crème).</i>	9,20€	16,90€	2,50€
Salade Végétarienne : <i>(Salade, Tomates, Artichauts, Aubergines et Tomates confites, Crudités du Moment, Pesto)</i>	6,90€	11,90€	2,50€
Salade Bressanne : <i>(Salade, Tomates, Oignons, Gésiers et Filet de Poulet, déglacés au Balsamique, Crème).</i>	9,20€	16,90€	2,50€
Salade du Soleil : <i>(Salade, Tomates, Jambon cru, Melon, Aubergines confites, Mozzarella Di Bufala, Pesto)</i>	8,50€	15,60€	2,50€
Salade Pasta : <i>(Salade, Tortellini, Filet de Poulet, Poivrons, Fèves, Tomates confites, Oignons rouges, Mozzarella Di Bufala, Pesto)</i>	7,50€	13,50€	2,50€



Ses Entrées :

Assiette de Charcuteries	7,20€
Tomates, Oignons rouges, Mozzarella Di Bufala et sa vinaigrette au Pesto	8,20€
Jambon cru et Melon	6,90€
Croûte aux Morilles	14,90€



Ses Viandes :

Faux-Filet (220g) Grillé et son Beurre Maître d'Hôtel	17,90€
Faux-Filet (220g) Grillé et sa Sauce au Bleu d'Auvergne	19,90€
Faux-Filet Maturé Grillé et sa Sauce aux Morilles	23,90€
Escalope Jurassienne Sauce au Comté et Vin Jaune (15 Minutes de Cuisson) (Filet de Volaille enroulé dans une Tranche de Jambon cru)	15,90€
Filet de Poulet Sauce aux Morilles et Vin Jaune	19,90€



Ses Burgers : (Préparation et cuisson 20 Minutes)

Burger Classique : (Pain garni d'un Steak Haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Sauce au Comté) Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
Blue Burger : (Pain garni d'un Steak haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Bleu d'Auvergne, Sauce au Bleu d'Auvergne) Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
F C Burger : (Pain garni de Saucisse de Morteau, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cancoillotte, Cheddar, Sauce Comté) Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
Chicken Burger : (Pain garni d'un Filet de Poulet pané aux Céréales, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Ketchup de Cassis) Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
Burger Végétarien : (Pain au Basilique garni d'un steak de Boulgour et Tomates séchées, Pesto, Gratiné d'Oignons, Cheddar) Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
Cheese Burger : (Pain Garni de Morbier pané, gratiné d'Oignons, Tomates, Bacon, Cheddar). Accompagné de Frites et de Salade.	15,90€
Casta Burger Prestige : (Pain Garni d'un Steak Haché de 180g, Gratiné d'Oignons, Bacon, Cheddar, Tomates, Sauce aux Morilles) Accompagné de Frites et de Salade.	21,90€



Ses Spécialités Régionales :

Fondue au Comté <i>(Pour une personne)</i>	12,50€
Fondue au Comté, Morilles et Vin jaune <i>(Pour une personne)</i>	18,90€
Assiette de Charcuteries	6,50€
Salade Verte et Tomates	3,90€
Morbiflette <i>servie avec une Salade Verte (15 Minutes de cuisson)</i>	14,90€
Comtiflette <i>servie avec une Salade Verte (15 Minutes de cuisson)</i>	14,90€
Escalope Jurassienne Sauce au Comté et Vin Jaune <i>(15 Minutes de cuisson)</i> <i>(Filet de Volaille enroulé dans une Tranche de Jambon Cru)</i>	15,90€
Filet de Poulet Sauce aux Morilles et Vin Jaune	19,90€



Ses Pâtes :

<u>Carbonara</u> : Crème, Oignons, Lardons, Jaune d'œuf	10,90€
<u>Régionales</u> : Crème, Poulet, Sauce aux Morilles et Vin Jaune	15,90€
<u>Saumon</u> : Tomates fraîches, Saumon Fumé, Chèvre	13,90€



Son Poisson :

Poêlée de Saint Jacques et de Queues de Crevettes, Artichauts et Tomates confits Légumes du Moment et Pesto	15,90€
--	--------



Ses Galettes de Sarrazin : *Servies avec une Salade Verte*



Auroch

(Jambon, Œuf brouillé, Fromage)

7,90€



Rouge des Prés

(Pommes de Terre, Saucisse de Morteau, Cancoillotte)

9,50€



Bengali

(Crème, Oignons, Champignons, Poulet au Curry)

9,30€



Jersiaise

(Queues de Crevettes, Noix de Saint Jacques déglacées au Balsamique, Crème)

12,90€



Brava

(Saumon Fumé, Chèvre, Crème)

9,90€



Simmental

(Blanc de Poulet et sa Sauce aux Morilles et Vin Jaune)

15,90€



Brahmane

(Jambon Cru, Chèvre, Miel, Figs, Crème)

9,90€



Aubrac

(Bacon, Œuf brouillé, Crème, Comté)

8,90€



Flamande

(Tomates Fraîches, Emmental, Fromage de Chèvre, Herbes de Provence)

8,90€



Armoricaïne

(Noix de Saint Jacques Poêlées, Fondue de Poireaux, Crème)

12,90€



Burlina

(Oignons, Fèves, Aubergines confites, Tomates confites, Bleu d'Auvergne, Pesto).

9,90€



Touli

(Oignons, Gésiers et Filet de Poulet déglacés au Balsamique, Crème)

9,90€



L'Assiette Estivale : (Valable toute l'année)

Moitié **Pizza** de votre Choix dans la liste (*Sauf Nantaise et Gasconne*)

+

Moitié Salade, Tomates 10,90€

Ou

Moitié Salade de Chèvre Chaud 11,90€

Ou

Moitié Salade terre-Mer 12,90€

Ou

Moitié Salade Franc-Comtoise 11,90€

Prix nets, Service Compris

Ses Pizzas :

	<u>Marguerite</u> <i>(Sauce Tomate, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	7,90€
	<u>Béarnaise</u> <i>(Crème, Oignons, Champignons, Poulet au Curry, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Parthenaise</u> <i>(Crème, Blanc de Poulet, Bleu d'Auvergne, Mozzarella, Origan)</i>	9,90€
	<u>Nantaise</u> <i>(en Chausson)</i> <i>(Crème, Blanc de Poulet, Morilles, Vin Jaune, Mozzarella)</i>	16,90€
	<u>Pie Rouge</u> <i>(Sauce Tomate, Bacon, Œuf, Comté, Mozzarella, Origan)</i>	10,50€
	<u>Bordelaise</u> <i>(Sauce Tomate, Pomme de Terre, Jambon Cru, Oignons, Morbier, Mozzarella, Origan)</i>	10,90€
	<u>Gasconne</u> <i>(Sauce Tomate, Magret de Canard Fumé, Foie Gras de Canard, Ananas, Mozzarella, Origan)</i>	15,90€
	<u>Betizu</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Thon, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Hérens</u> <i>(Sauce Tomate, Saumon Fumé, Chèvre, Mozzarella, Origan)</i>	10,90€
	<u>Salers</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	8,90€
	<u>Bleue du Nord</u> <i>(Sauce Tomate, Anchois, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	9,80€
	<u>Maraîchine</u> <i>(Sauce Tomate, Fonds d'Artichauts, Champignons, Poivrons, Oignons, Câpres, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	10,50€
	<u>Créole</u> <i>(Crème, Saumon Fumé, Noix de Saint Jacques, Queues de Crevettes, Mozzarella, Origan)</i>	13,30€
	<u>Landaise :</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon Cru, Chèvre, Miel, Figs, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Prim'Holstein</u> <i>(Sauce Tomate, Jambon Cru, Miel, Chèvre, Œuf, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Calzone</u> <i>(en Chausson)</i> <i>(Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Œuf, Mozzarella, Origan)</i>	8,80€
	<u>Limousine</u> <i>(Sauce Tomate, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Reblochon, Mozzarella, Origan)</i>	10,20€
	<u>Vosgienne</u> <i>(Sauce Tomate, Oignons, Champignons, Magret de Canard Fumé, Blanc de Poulet, Figs, Mozzarella, Origan)</i>	12,20€

Prix nets, Service Compris

	<u>Hereford</u> :	10,20€
	<i>(Sauce tomate, Oignons, Poivrons, Blanc de Poulet, Piment doux, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Bazadaise</u>	9,90€
	<i>(Sauce tomate, Oignons, Jambon cru, Tomates, Chèvre, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Abondance</u>	9,90€
	<i>(Crème, Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Camargue</u>	9,90€
	<i>(Sauce tomate, Chorizo, Poivrons, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Montbéliarde</u>	10,20€
	<i>(Crème, Pommes de Terre, Oignons, Saucisse de Morteau, Cancoillotte, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Criollo</u>	10,20€
	<i>(Sauce tomate, Oignons, Viande hachée, Chorizo, Piment, Olives, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Blonde d'Aquitaine</u>	11,20€
	<i>(Sauce tomate, Fruits de Mer, Olives, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Charolaise</u>	10,20€
	<i>(Sauce tomate, Viande hachée, Oignons, Œuf, Olives, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Brune</u>	12,90€
	<i>(Sauce tomate, Oignons, Escargots, Persillade, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Angus</u>	10,20€
	<i>(Sauce tomate, Poulet, Ananas, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Longhorn</u>	12,20€
	<i>(Crème, Oignons, Poulet, Curry, Comté, Mozzarella, Vin Jaune, Origan)</i>	
	<u>Galloway</u>	10,70€
	<i>(Sauce tomates, Oignons, Champignons, Saucisse de Morteau, Lardons, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Sanga</u>	13,90€
	<i>(Sauce tomates, Oignons, Gésiers et Filet de Poulet, Magret de Canard fumé, Mozzarella, Origan)</i>	
	<u>Kerry</u>	13,90€
	<i>(Sauce tomate, Ajoutés après cuisson : Jambon cru, Mozzarella di Bufala, Oignons rouges, Pesto, Roquette)</i>	
	<u>Maronesa</u>	13,90€
	<i>(Crème, Ajoutés après cuisson : Saumon fumé, câpres, Oignons rouges, Fèves, Roquette)</i>	
	<u>Tarine</u>	13,90€
	<i>(Sauce tomate, Bleu d'Auvergne ; Ajoutés après cuisson : Légumes confits, Pesto, Roquette)</i>	

**TOUT Supplément sera facturé 1,00 euro par Ingrédient Végétarien et Fromagé
Et 1,50€ par Ingrédients (Viande et poisson)**

Prix nets, Service Compris



Ses Desserts :

<u>Crêpe Traditionnelle :</u>	3,90€
<ul style="list-style-type: none">• <i>Chocolat Maison</i>• <i>Caramel Beurre Salé</i>• <i>Miel</i>• <i>Sucre</i>• <i>Nutella</i>	
<u>Crêpe des Îles :</u>	5,90€
<i>(Banane Fraîche, Chocolat Chaud, Amandes Effilées, Chantilly, Glace Vanille)</i>	
<i>Flambée au Rhum</i>	6,90€
<u>Crêpe Victoria :</u>	5,90€
<i>(Ananas, coulis de Fruits rouges, Chantilly, Sorbet Ananas)</i>	
<i>Flambée au Rhum</i>	6,90€
Profiteroles Maison avec Glace au Choix	6,50€
Fondant de Chocolat Maison	6,00€
Salade de Fruits frais	5,20€
Pana Cotta Maison à la Vanille avec Coulis de Fruits rouges ou Caramel Beurre salé	5,90€
Tiramisu Chocolat Blanc Framboise Maison	8,50€
Tarte Maison aux Fruits de saison	5,90€
Fromage Blanc Nature	4,20€
<i>Ou Avec Coulis de Fruits Rouges ou Miel ou Crème Fraîche</i>	4,70€
Café ou Thé Gourmand	9,20€



Ses Glaces Artisanales :

Coupe 1 Boule <i>au choix dans la liste</i>	2,20€
Coupe 2 Boules <i>au choix dans la liste</i>	3,70€
Coupe 3 Boules <i>au choix dans la liste</i>	4,70€

Les Parfums : (Supplément Chantilly : 0.90€)

Crèmes Glacées : Vanille, Chocolat, Nutella, Café, Pistache, Caramel, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Noix de Coco,

Sorbets : Framboise, Citron, Fraise, Melon, Griottes, Ananas, Orange Sanguine

Ses Coupes :

Dame Blanche ou Dame Nutella <i>(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat Maison ou Nutella, Chantilly)</i>	5,70€
Tutti Frutti <i>(1 Boule Orange sanguine, 1 Boules Framboise, 1 Boule Ananas, Fruits frais)</i>	7,80€
Café Liégeois <i>(2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café Chaud, Chantilly)</i>	5,70€
Chocolat Liégeois <i>(2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly)</i>	5,70€
Caramel Liégeois <i>(2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, Sauce Caramel Maison, Chantilly)</i>	5,70€
Banana Split <i>(Banane Fraîche, 1 Boule Vanille, Chocolat, Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly)</i>	6,90€
Burlat <i>(2 Boules Griottes, 1 Boule vanille, Griottines de Fougerolles, Chantilly)</i>	7,50€
Jamaïque <i>(2 Boules Rhum Raisin, 1 Boule Café avec 4Cl de Rhum)</i>	7,50€
Iceberg <i>(3 Boules Menthe-Chocolat avec 4Cl de Get 27)</i>	7,50€
Colonel <i>(3 Boules de Sorbet Citron avec 4Cl de Vodka)</i>	7,50€