



Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

NOTRE MENU DU MOMENT

Entrée · Plat · Dessert 40 €

Choix d'entrées

Tartare de Dorade Sébaste

Vinaigrette passion, grenade

OU

Oeuf façon Meurette,

au vin rouge, lard fumé

Choix de plats

Volaille fermière Crème au vin Jaune,

Morilles et mélange forestier, Tagliatelles Fraîches

OU

Pavé de Truite Rose

Purée d'artichaut, coeur d'artichauts beurre blanc citronnée

Dessert au choix sur notre carte

À commander en début de repas

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servi à l'assiette

Fromagerie Janin Champagnole (4)

14 €

NOTRE MENU ENFANT

Plat et dessert

Pour les moins de 12 ans

1 Boule de glace ou sorbet Maison

14 €

NOS ENTRÉES A LA CARTE

Prix TTC service compris

Tartare de Dorade Sébaste (Plat 23 €) 18 €

Vinaigrette passion, grenade Avec Frites Maisons

Pressé de Foie gras de Canard, Chutney aux 22 €

oignons doux, et pain de mie croustillant

Gaspacho Vert ✓ 14 €

Crème de Féta, huile de paprika Fumé

Oeuf façon Meurette, au vin rouge, lard fumé 15 €

6 Huîtres spéciales n°3 GILLARDEAU 24 €

Carpaccio de boeuf, (Plat 23 €) 18 €

roquettes et parmesan Avec Frites Maisons

NOS PLATS

Tartare de Bœuf "Au Couteau" (160 gr) , 24 €

frites maison

Volaille fermière, Crème au vin Jaune, Morilles et 26 €

mélange forestier, Tagliatelles Fraîches

Pavé de Truite Rose, Purée d'artichaut, coeur 25 €

d'artichauts beurre blanc citronnée

Friture d'ablettes du Doubs, salade verte, frites 26 €

maison (produit sauvage dépendant de la pêche)

Filet de bœuf, façon Rossini, frites maison 39 €

Risotto ✓ Safrané, légumes croquants 22 €

Souris d'agneau, au miel et au thym, purée de PDT 32 €

NOS DESSERTS

Le Paris-Brest du Bistrot 22 €

Pour 2 personnes, à partager

Pavlova "Maëlle" 11 €

aux fruits rouges, coulis menthe, et yuzu

Assiette de Gourmandises Mini Paris brest, 12 €

Panacotta, Meringue et Sorbet

Tartelette chocolat, caramel et gel passion 11 €

Glace Grué de cacao