



Pour s'ouvrir l'appétit... ou à partager !

Escargots façon Traditionnelle en caquelon	Les 6 : 7 € Les 12 : 13 €
Pâté de campagne, pickles maison, salade verte	7 €
Salade verte	4 €
Bol de frites	3 €

Bruschetta au chèvre chaud

Entrée : 8 €

Plat : 13 €

sur un toast de pain de campagne à l'huile d'olive, lardons fumés, herbes de Provence, pignons de pin, huile d'olive et vinaigre balsamique réduit

Menu Spécial Week-end Gourmand du Chat Perché

23 € par personne TTC

27 € par personne TTC avec une assiette de Comté

Apéritif Offert : Crémant du Jura rosé

6 escargots servis en caquelon au beurre persillé

Saucisse de Morteau, pommes de terre en robe des champs,
salade verte et cancoillotte chaude

Feuilleté aux pommes et émulsion yaourt



Incontournables des Bistrot Français

Hampe de bœuf Angus à la plancha, sauce gribiche, frites, salade	16 €
Andouillette 5A, compotée d'oignons rouges, frites, salade	13 €
Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, salade	14 €
Filet de truite de la Pisciculture Beuque meunière et amandes, pommes de terre et légumes de saison	14 €

Desserts et fromages

Assiette de Comté et Cancoillotte	6 €
Feuilleté aux pommes, émulsion yaourt	4 €
Faiselle et confiture maison de saison	4 €
Mousse au chocolat maison	4 €
Coupe de 2 boules de glace artisanale, émulsion yaourt, chocolat chaud	5 €

Parfums au choix : vanille Bourbon de Madagascar, chocolat Suisse et copeaux, café pur Arabica, Rhum-raisin, citron de Sicile, Cassis noir de Bourgogne, Caramel au beurre salé de Guérande, fraise

Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits sur demande.

Tous nos plats contiennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).



VINS

	Verre 10 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	pichet 1 L	bouteille 75 cl
ROUGES					
AOC Côtes du Rhône	2.50 €	5 €	9 €	14 €	
AOC Bordeaux Château Charron	4 €	7.90 €	13 €		18 €
Pays d'Oc, Arrogant	2.80 €	5.50 €	11 €		16 €
AOC Côtes du Jura Trousseau – Pinot noir	4.50 €	8 €	15 €	28 €	
AOC Côtes du Jura, Poulsard	4 €	7.50 €	14 €	25 €	
BLANCS					
AOC Côtes du Jura, Chardonnay	4.50 €	8 €	15 €	28 €	
AOC Côtes du Jura, 100 % savagnin typé	6 €	13 €	25 €		
Pays d'Oc Arrogant, fruité	2.80 €	5.50 €	11 €		16 €
AOC Bordeaux Entre-deux-Mers, vin sec	3 €	7 €	13.80 €		18 €
ROSES					
AOC Costières de Nîmes	2.50 €	5 €	9 €	14 €	
Vin de Pays des Maures, Kayros	2.70 €	5.20 €	10 €		15 €
Pays d'Oc Arrogant, fruité	2.80 €	5.50 €	11 €		16 €

La Carte des vins du Gustalin vous est également proposée sur demande, n'hésitez pas à la consulter !

*Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises
Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits sur demande.
Tous nos plats contiennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).*