

Menu du Marché

Entrée, plat et dessert : 23 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 27 €

6 escargots façon Traditionnelle (ail, beurre et persil)

Ou

Salade de Chèvre chaud

Saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte et Cancoillotte

Ou

Filets de perches à l'ail et au persil, frites et salade verte

Assiette de Comté et Cancoillotte

Ou

Café Gourmand

Menu Franc-Comtois

Entrée, plat et dessert : 28 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 31 €

Oeuf poché Meurette

Ballotine de volaille au vin jaune, morilles,
champignons du moment et tagliatelle

Coupe de glace vanille, griottines de Fougerolles et émulsion yaourt

Menu enfant : 8 €

* 1/2 saucisse de Morteau ou 1/2 filets de perches, frites

*une boule de glace vanille

*une boisson au choix : sirop à l'eau, limonade ou diabolo

Tous les plats comprennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).

Les prix s'entendent hors boissons

Prix TTC, service compris

TAPAS A TOUTES HEURES! :

Menu du jour sur ardoise

(servi du Lundi midi au Samedi Midi, hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert : 15,00€

Entrée et Plat ou Plat et dessert : 13 €

Dés de Comté (60g)	4 €
Charcuteries	7 €
Fromages régionaux : Comté et Cancoillotte	6 €
Truite fumée maison (80g)	7 €
Assiette de Charcuteries et Fromages	10 €
Assiette charcuterie, fromages et truite fumée	14 €

Pour s'ouvrir l'appétit...

	Entrée	Plat
6 escargots façon Traditionnelle en caquelon	7 €	
Oeufs Meurette (oeuf poché, sauce au vin rouge, oignons et lardons)	8 €	
Entrée du jour <i>(du lundi au Samedi, hors jours fériés)</i>	6 €	
Salade verte	3 €	
Bol de frites	4 €	
<u>Salade de chèvre chaud</u>	8 €	13 €
sur une bruschetta de campagne à l'huile d'olive, lardons, herbes de Provence, pignons de pin, vinaigrette balsamique		
<u>Salade Franc-comtoise gratinée</u>	9 €	14 €
sur une bruschetta aux céréales, saucisse de Morteau, Comté, pommes de terre, tomates, le tout gratiné !		
<u>Salade de truite fumée maison</u>	9.50 €	15 €
sur une bruschetta aux céréales, fromage frais aux herbes, huile d'olive, vinaigrette balsamique		

Nos incontournables

Plat du jour <i>(du lundi au Samedi, hors jours fériés)</i>	10 €
Entrecôte Charolaise snackée (240g), sauce gribiche, frites et salade verte	19 €
Andouillette 5A, compotée d'oignons rouges, frites et salade verte	13 €
Saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte et Cancoillotte	14 €
Filets de perche à l'ail et au persil, frites et salade verte	15 €
Ballotine de volaille au vin jaune, morilles, champignons du moment et tagliatelle	21 €

Desserts et fromages

Assiette de Comté et Cancoillotte	6 €
Dessert du jour <i>(du lundi au Samedi, hors jours fériés)</i>	5 €
Faisselle et confiture maison de saison	5 €
Salade de fruits frais	5 €
Coupe Franc-Comtoise : glace vanille, griottines de Fougerolles, et émulsion au yaourt	7 €
Café Gourmand : (+0.80 € avec thé)	7 €

Tous les plats comprennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).

Les prix s'entendent hors boissons

Prix TTC, service compris

BRUNCH

Tous les jours de 9h00 à 11h30 et le dimanche jusqu'à 14h00

Œufs *avec de la salade verte*

2 œufs sur le plat nature	5,00 €	3 œufs sur le plat nature	6,50 €
1 œuf à la coque	2,00 €	œufs brouillés	7,50 €
Omelette nature	7,00 €		

Garniture selon vos envies :

Comté	2,00 €	Lardons	1,20 €
Jambon blanc	1,50 €	Champignons de Paris	1,00 €
Truite fumée maison	4,00 €	Charcuteries maison	4,00 €

Extras sucrés

¼ baguette de pain	1,00 €	Croissant	1,20 €
Pain au Chocolat	1,50 €	Portion de beurre	0,90 €
Muesli et faisselle	6,00 €	Muesli et lait	4,00 €
Faisselle et confiture Maison	5,00 €	Salade de fruits frais	5,00 €
Confiture Maison, Miel du Jura ou sirop d'érable	1,50 €		

Extras salés

Assiette de charcuteries	7,00 €	Assiette de Comté	5,00 €
Assiette de Truite fumée maison	8,00 €		

Formules

Continental : 8,00 €

1 boisson chaude, 1 pain au chocolat **ou** croissant, ¼ baguette, beurre, confiture,
1 verre de jus d'orange 20cl

Gourmande : 12,00 €

1 boisson chaude, 1 pain au chocolat **ou** croissant, ¼ baguette, beurre, confiture
1 verre de jus d'orange 20cl, Salade de fruits, Muesli avec faisselle **ou** lait

Anglo-Saxonne : 19,00 €

1 boisson chaude, 1 pain au chocolat **ou** croissant, ¼ baguette, beurre, confiture
1 verre de jus d'orange 20cl, Salade de fruits, Muesli avec faisselle **ou** lait
Omelette **ou** œufs brouillés **ou** 2 œufs au plat **ou** 2 œufs coque, jambon, Comté et salade

Tous les plats comprennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).

Les prix s'entendent hors boissons

Prix TTC, service compris

Vins au verre ou au pichet

Spécialités du Jura

Crémant du Jura, Fumey et Chatelain	5.00 € (10cl)				
Côtes du Jura, <u>Vin jaune</u>	7.30 € (6cl)		9.80 € (8cl)		
Vin de Liqueur : <u>Macvin</u> blanc ou rouge	5.00 € (8 cl)				
Blanc :	Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	pichet1L	bt 75 cl
AOP Côtes du Jura <u>Chardonnay</u>	4.50 €	11 €	18 €	27 €	22 €
AOP Côtes du Jura, <u>100% Savagnin typé</u>	6.00 €	15 €	27 €	34 €	
Rouge :					
AOP Côtes du Jura <u>Trousseau</u>	4.70 €	11.50 €	19 €	28 €	
AOP Côtes du Jura <u>Poulsard</u>	4.00 €	9 €	15 €		19 €

	Verre 10cl	pichet 25cl	pichet 50cl	pichet1L	bt 75 cl
Blanc					
Pays d'Oc Arrogant : Viognier et Chardonnay	2.90 €	6 €	11 €	20€	16 €
Bourgogne aligoté	3.00 €	7 €	14 €	22 €	
Entre-deux-mers, sec	3.00 €	7 €	14 €	22 €	18 €
Rouge					
Pays d'Oc Arrogant : syrah et viognier	2.90 €	6 €	11 €	20€	16 €
Côtes du Rhône	3.00 €	7 €	14 €	22 €	
Bordeaux Château Charron	4.20 €	10 €	17 €	26 €	20 €
Bourgogne Pinot noir	3.20 €	7.50 €	14.5 €	25 €	
Rosé					
Costières de Nîmes	3.00 €	7.00 €	14 €	22 €	
Vin du Pays des Maures, Kayros	2.70 €	5.50 €	10 €		15 €

Bières d'ici et d'ailleurs

Brasserie des Babouins à Poligny, Jura

Pression : CHICA POP, bière fine et légère :	25 cl : 3,50 €	50 cl : 6,90 €
Picon bière	25 cl : 3,90 €	Galopin : 12,5 cl 2,00 €
Monaco	25 cl : 3,20 €	Panaché : 25 cl 3,00 €
Pression : BANANA BOMBA, blanche complexe :	25 cl : 3,90 €	50 cl : 7,50 €

Bouteilles :

❖ **The Baboon, 33cl** 4.5° 5.80 €

- **Bohémian Spring** : 5.2%, Pilsner de Bohême : bière blonde
- **Kokomo**, 5% : bière blonde foncée, réalisée avec du malt Pale Ale anglais, une fermentation basse à l'allemande et un houblon nain, américain et sauvage (Summit).
- **Jungle Spirit**, 6%, bière blonde, moyennement amère. C'est une American Pale Ale revisitée.
- **Tropikalistic IPA** : 6.5% : bière ambrée de couleur orange profond, avec une amertume intense

Despérados	5,9°	33 cl	5,80 €	Liefmans fruitesse,	3,8°	25 cl	3,90 €
Vedett IPA	6°	33cl	5,70 €	Chimay blue	9°	33cl	6,90 €

Apéritifs

Kir 10 cl	3,00 €	Blanc cassis 10cl	2,50 €
(cassis, pêche, mûre, framboise, mirabelle, griotte)		Blanc ou Rouge limé 8 cl	2,00 €
Kir Crémant 10 cl	5,00 €	Crémant du Jura 10 cl	5,00 €
Macvin blanc/rouge 6 cl	5,00 €	Martini blanc, rouge, rosé 4cl, Campari, 4cl	3,00 €
Ricard 2cl, Pontarlier 2cl, Suze 4cl	2,50 €	Porto rouge ou blanc, 4cl	4,00€

Prix TTC, service compris

Cocktails

Long Drinks

Cuba Libre : Rhum Coca	8,00 €
Rhum ananas ou orange	7,00 €
Vodka Redbull	9,00 €
Mojito :	8,00 €
Local : Crémant du Jura et Macvin	5,00 €

Gin Tonic : Gin, Schwepp's	8,00 €
Vodka orange	6,00 €
Martini Schwepp's	5,50 €
Mimosa : Crémant et jus d'orange	4,00 €
Bloody Mary , Vodka et Tomates	9,00 €

Short Drinks, 6cl 6,00 €

Caipirinha : Cachaça, citron vert et sucre de canne
Caipiroska : Vodka, citron vert et sucre de canne

Ti-Punch: Rhum, citron vert et sucre de canne

Cocktails sans alcool

Blueberry Swoon	4,50 €
Jus de Cramberry et myrtilles, jus de citron et limonade	
Indian	3,50 €
sirop de grenadine et orangina	

Afterglow	4,00 €
Jus d'orange, d'ananas et trait de grenadine	
Milk-skake aux fruits de saison	6,50 €

Jus de fruits

Jus de fruits Granini 25 cl 2,90 €	Jus de fruits frais pressés 25 cl 4,00 €
orange, abricot, pomme, ananas, tomate, poire, fraise	orange, citron, pamplemousse

Boissons sans alcool

Coca-cola 33 cl, Coca-Cola 0 33cl	3.20 €	Orangina, 25cl	3.20 €
Schweppes Tonic, 25 cl	3;20 €	Lipton Ice Tea pêche, 25cl	2,90 €
Limonade nature	1,50 €	Diabolo (limonade et sirop)	1,80 €
Sirop à l'eau	1,50 €	Verre de lait chaud ou froid	1,70 €
Supplément sirop	0.20 €	Perrier, 33 cl	3,20 €
<i>Sirops disponibles : Caramel, grenadine, menthe, orgeat, fraise, cassis, framboise, pomme, pamplemousse, citron</i>			
Evian 1 L : 4.50 €	50cl : 3 €	Badoit 1 L :5 €	50 cl : 3.50 €

Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné	1,50 €	Double Expresso	2,70 €
Noisette, Petit Crème	1,60 €	Cappuccino ou Café au lait	3,00 €
Latte	3,50 €	Latte Caramel, chocolat	3,70 €
Café allongé	1,80 €	Café/ chocolat Viennois	3,70 €

Irish Coffee 9,00 €

Whyte and MacKay, sirop de sucre de canne, expresso et chantilly Possibilité avec du Rhum ou vodka !

Thés et Infusions

Earl Grey Tea : Thé noir à la bergamote	2,30 €	Thé vert à la menthe BIO *	2,10 €
Thé vert de Tanzanie BIO	2,30 €	Thé noir aux fruits rouges	2,30 €
« Darjeeling second flush » : thé noir BIO*	2,50 €		
Infusion Camomille, BIO	1,80 €	Infusion Tilleul, BIO	1,80 €
Infusion Menthe, BIO	1,80 €	Infusion Verveine, BIO	1,80 €
Infusion Détox BIO (Menthe, Carotte, Citronnelle, Bois sucré, Cynorrhodon, Citron et Arômes Naturels)	2,30 €		

Rhums 4cl

Diplomatico Res Exclusiva Hors d'âge, 40° Venezuela, 12 ans	7,00 €	Don Papa , 7 ans, 40 ° Philippines	7,00 €
Rhum blanc 3 Rivières , 42°	5,00 €	Kraken Black spiced , 40° îles vierges	6,00 €

Whisky 4cl

Glenmorangie , 10 ans, 40° Single Malt Whisky, Ecosse / Highlands	9,00 €	Oban , 14 ans, 43° Single Malt Whisky, Ecosse / Highlands	8,00 €
Lagavulin , 16 ans, 43° Single Malt Whisky, Ecosse / Islay	9,80 €	Laphroaig , 10 ans, 40° Single Malt Whisky, Ecosse / Islay	6,50 €
Aberlour , 10 ans, 40° Single Malt Whisky, Ecosse / Speyside	5,50 €	Jack Daniel , 40° Etats Unis / Tennessee	5,00 €
Jack Daniel Honey , 40° Etats Unis / Tennessee	5,50 €	Nikka, From the Barrel , 51,4% Blended Whisky, Japon	5,70 €
Asbach , brandy allemand	4,00 €	Chivas Regal 12 ans d'âge Blended Whisky, Ecosse	6,00 €
Whyte and MacKay , 40° Blended Scotch Whisky Triple Matured	5,20 €		

Gin 4cl

Bombay Sapphire Dry , 40°	5,00 €	Gordon's , 37,5°	4,00 €
----------------------------------	--------	-------------------------	--------

Vodka 4cl

Belvédère , France	7,00 €	Eristoff ,	4,00 €
---------------------------	--------	-------------------	--------

Shots, ou Baby 2cl 3 €

Autres digestifs 4cl

Marc du Jura , bio Dom. Pignier	7,00 €	Fine du Jura , bio, Dom. Pignier	7,00 €
Jägermeister	5,00 €	Eau de vie, Nusbaumer , Alsace	7,00 €
Calvados AC Beaujour, 40°	5,00 €	de framboise ou mirabelle	
Cognac, ABK6, 40°	5,50 €	Bas Armagnac, 12 ans, Gelas, 40 °	6,00 €
Becherovka	4,00 €	Becherovka citron	4,20 €
Cachaça	4,00 €		

Liqueur 4cl

Get 27, 21°	4 €	Get 31, 24°	4 €
Chartreuse verte, 55°	5 €	Cointreau, 40°	4 €
Grand Marnier, 40°	4 €	Bailey's, 17°	4 €
Amaretto Disaronno, 18°	4 €	Limoncello, 30°	4 €