



Nous travaillons chaque jour dans le seul but de vous faire plaisir.
Il se peut, cependant, que certains produits viennent à manquer
en raison des difficultés d'approvisionnement
indépendante de notre volonté.
Nous mettons tout en œuvre pour cela n'arrive pas...

Nous vous remercions de votre compréhension
et nous vous souhaitons un agréable moment !

Laëtitia et Stephan, & Co



MENU DU JOUR (*le midi*)
hors samedi, dimanche et jours fériés

Entrée + plat + dessert : 15 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 12 €

Plat du jour : 10 € / entrée du jour ou dessert du jour 4 €

Menu de Louis au choix

le Gustalin...





Spécialité de la maison

L'ORIGINALE
TRANCHEMENT



plat régional

Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	32 €
Entrée + plat	28 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	24 €

Entrée hors menu 10 €



- ... Pressé de burrata, tartare de tomates anciennes à l'huile de truffe, sablé à l'origan, truite de la pisciculture Beuque (Jura) fumée maison, herbes fraîches et sorbet tomate
- ... Ceviche de daurade royale, crémeux au chèvre et aux herbes, émulsion aux petits pois
- ... 12 escargots façon traditionnelle : en caquelon au beurre, à l'ail et au persil 

Plat hors menu 18 €

- ... Filet de bar rôti sur la peau, écrasé de pommes de terre, soupe de poissons de roche, rouille maison au safran du Jura et croutons à l'ail, fenouils « à la glace »
- ... Poitrine confite puis rôtie de porc bio de la Ferme Vincent Perrin (Jura), servie façon tajine aux saveurs de Provence, semoule de blé dur
-  ... Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sur une polenta fondante et croustillante, sauce crémée aux morilles, champignons de saison, vin jaune 
- ... Entrecôte Charolaise grillée à la plancha, frites, salade verte

Le bol de frites en sus : €

Dessert hors menu 6 €

- ... Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison 
- ... Fraises fraîches et olives noires confites, biscuit à l'huile d'olive et sorbet basilic citron
- ... Entremet chocolat et arabica, noisettes caramélisées et glace au praliné
-  ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace (20 minutes de cuisson)

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison.

Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Liste des allergènes en fin de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Menu du Terroir

le Gustalin...






Spécialité de la maison

L'ORIGINALE
FRANC-COMTÉ


plat régional

Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	24 €
Entrée + plat	21 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	19 €


Entrée hors menu 6 €

- *** 6 escargots façon traditionnelle : en caquelon au beurre, à l'ail et au persil 
- *** Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
- *** Salade de haricots verts frais croquants, pluma (filet) de porc fumé maison et œuf poché plein air
- *** Salade de chèvre chaud et lard paysan, croûtons, pignons de pin et oignons croustillants
- *** Salade Franc-Comtoise avec saucisse de Morteau et Comté 

Plat hors menu 15 €

- *** Salade de chèvre chaud et lard paysan servi avec un bol de frites
- *** Salade Franc-Comtoise avec saucisse de Morteau et Comté servi avec un bol de frites 
- *** Hamburger au Comté, frites, steak haché façon bouchère, lard paysan fumé
salade, tomates, sauce façon gribiche, compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger
- *** Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte maison, et salade verte
- *** Andouillette 5A, frites, salade verte et confit d'oignons

Dessert hors menu 4 €

- *** Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier 
- *** Soupe rafraîchie de melon des Halles et verveine, sablé breton, et sorbet Macvin
- *** Parfait glacé au rhum d'Autriche, biscuit chocolat et praliné fait maison

Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Liste des allergènes en fin de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises