

# Carte Veggie




Spécialité de la maison






produits locaux

- ... Déclinaison de courgettes : gaspacho et tagliatelle servies avec du fromage frais aux herbes 9 €
- ... Gaspacho Andalou, croûtons aillés 7 €
- ... Poireaux vinaigrette, œuf bio de chez fred, vinaigrette aux œufs de lump 7 €
- ... Salade de lentilles du Jura, servie chaude, et dés de truite fumée du Jura 9 €

\*\*\*\*\*

- ... Salade paysanne : salade, œuf de poule bio de chez Fred, Comté et noix, et un bol de frites 15 €
- ... Purée de pois chiche du Jura, barigoules d'artichauts, sauce vierge et piperade 21 €
-  ... Jardinère de légumes, polenta fondante et sauce aux morilles et champignons 21 €
- ... Hamburger au Comté, œuf bio de chez Fred au plat, frites, salade, tomates, sauce façon gribiche , compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger Mr. Gros Lambert 18 €

\*\*\*\*\*

- ... Vacherin glacé selon l'inspiration du Chef 7 €
- ... Profiteroles maison 7 €
- ... Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison  9 €
- ... Fraises fraîches françaises, mousseline à la vanille, sorbet fraise basilic 9 €
- ... Barre chocolatée à la rhubarbe confite 9 €
-  ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)  9 €

Pour une meilleure organisation, les desserts du menu sont à commander au début de repas.

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 Veggie Terroir

Entrée + plat + fromage ou dessert : 27 €

Gaspacho de saison ou Poireaux vinaigrette, œuf bio de chez fred

\*\*\*\*\*

Salade paysanne : salade, œuf de poule bio de chez Fred, Comté et noix, et un bol de frites  
Ou Hamburger au Comté, œuf bio de chez Fred au plat, salade, tomates, sauce façon gribiche , compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger Mr. Gros Lambert, frites

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé selon l'inspiration du Chef ou Profiteroles maison

---

## Menu Veggie Louis

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31 €

Déclinaison de courgettes et fromage frais aux herbes  
ou Salade de lentilles du Jura servie chaude, truite fumée du Jura

\*\*\*\*\*

Purée de pois chiche du Jura, sauce vierge, piperade et barigoule d'artichauts  
Ou Jardinère de légumes, polenta fondante et sauce aux morilles et champignons

\*\*\*\*\*

Fraises fraîches françaises, mousseline à la vanille, sorbet fraise basilic  
Ou Barre chocolatée à la rhubarbe confite  
Ou Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)

*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*