





Carte Veggie



Spécialité de la maison



produits locaux

- ... Déclinaison de courgettes : soupe froide & tagliatelle
servies avec du fromage frais aux herbes 9 €
- ... Gaspacho Andalou, croûtons aillés 7 €
- ... Poireaux vinaigrette, œuf bio de chez Fred, vinaigrette 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 €
- ... Pêche pochée, crèmeux citron, sorbet verveine et sèche franc-comtoise 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 Pêche pochée, crémeux citron, sorbet verveine et sèche franc-comtoise
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*