

NOS RILLETES MAISON

- Saumon, crème, baies roses
- Sardines, fromage frais et ciboulette
- Poulet rôti et thym
- Fondue de champignons au Chaource
- Chèvre frais et figues

- 1 rilette :	3,20€
- 2 rillettes :	6,00€
- 3 rillettes :	9,00€
- 4 rillettes :	12,50€
- 5 rillettes :	14,00€

NOS FROMAGES FONDUS À PARTAGER OU PAS

- Mont d'Or (2 personnes)	36,00€
- Chaource (1 personne)	19,00€
- Camembert rôti (1 personne)	16,90€

Accompagnés d'une planche de charcuterie (spianata, coppa, jambon fumé du Haut Doubs), pommes de terre grenaille, salade

LES ENTRÉES

- Foie gras de canard, confiture de figues, brioche toastée	17,90€
- Escargots de Bourgogne en coquille, beurre d'ail et fines herbes	9,00€
- Aumonière de champignons au Chaource sur lit de salade	9,00€
- Ravioles de Royan gratinées au Comté	10,00€
- Œuf parfait façon Meurette	9,00€

NOS TARTINES GOURMANDES ET SALADE

- Croque-Monsieur ou Croque-Madame (pas de jaloux) 16,90€
Pain de mie de la Boulangerie Gérard, jambon blanc, Comté, crème épaisse, œuf pour Madame, frites, salade

- La Savoyarde 17,90€
Belle tranche de pain de la Boulangerie Gérard, raclette fumée, jambon fumé du Haut Doubs, compotée d'oignons, pommes de terre grenaille, frites, salade

- L'Océane 18,90€
Belle tranche de pain de la Boulangerie Gérard, saumon cuit, crème fraîche et ciboulette, fondue de poireaux, frites, salade

- La salade César 17,10€
Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, parmesan affiné, croutons, tomates cerise, pommes de terre grenaille rôties, salade

LES PLATS

- Filet de lieu noir, risotto aux poireaux, sauce à l'aneth 23,00€

- Filet de bœuf français sauce aux pleurotes, pommes dauphines maison 29,00€

- Souris d'agneau confite, jus parfumé au romarin et à l'ail, trilogie d'écrasés de légumes 27,00€

- Ravioles de Royan gratinées au Comté 19,00€

- Andouillette 5A de chez Lemelle (l'Inimitable) gratinée au chaource, écrasé de pommes de terre 21,00€

- Paleron de bœuf confit façon bourguignon, légumes de saison 19,00€

- Burger « Tout simplement », steak haché, lard, raclette fumée, compotée d'oignons frites, salade 17,90€

MENU ENFANT

- Steak haché ou beignets de cabillaud ou aiguillettes de poulet, garniture au choix (frites ou écrasé de pommes de terre), 2 boules de glace au choix 12,50€

FROMAGES ET DESSERTS

- Fromage blanc en faisselle (fines herbes OU sucre OU fruit rouge OU miel d'acacia de Torvilliers) 4,50€
- Assiette de trois fromages affinés : Chaource, Comté et Époisses AOP BERTHAUT 8,00€
- Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille 7,90€
- Brioche perdue au caramel et ananas rôti 8,50€
- Ile flottante aux pralines roses 8,50€
- Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace caramel 8,00€
- Café ou thé gourmand : mini mi-cuit au chocolat, pommes rôties au caramel, sablé diamant et boule de glace du moment 9,50€

LES GLACES ARTISANALES

- Dame blanche 8,50€
- Chocolat ou café ou caramel liégeois 8,50€
- Coupe colonel : citron et vodka 9,50€
- Glace aux biscuits rose de Reims à la prune de Troyes 9,50€

Coupes de glace :

- 1 boule : 3,00€
- 2 boules : 5,50€
- 3 boules : 8,00€

Supplément chantilly : 2,50€

Nos parfums : vanille, chocolat, café, caramel, pistache, biscuit rose de Reims
Sorbets : citron, fraise, framboise, mangue, fruit de la passion, poire, mirabelle