

Tous nos prix s'entendent nets, service compris

🏠 Produits cuisinés en interne à base de produits bruts

Nos entrées (Nouveautés)

- Potage maison aux Cèpes et ses croûtons 🏠 8,00 €
- Timbale de poisson / Coulis de Tomates basilic et beurre citronné 🏠 10,00 €
- Foie gras et son pain d'épices / Conf. de figues / Chutney de poire 🏠 12,00 €

Nos salades

- Salade Veggie 🏠  10,00 €
Salade, tomates, maïs, oignons rouges, champignons, poivrons, olives, noix, croûtons
- Salade montagnarde (Nouveauté) 🏠 11,00 €
Salade, tomates, toasts de Reblochon sur pain Suédois, jambon cru, speck, PDT et oignons frits
- Salade Dombiste 12,00 €
Salade, tomates, maïs, filet de truite fumée sur pain suédois et crevettes



Toutes nos viandes sont d'origine UE

Nos plats cuisinés

Lasagnes maison UE accompagnées de salade verte ☰	10,00 €
Rizotto aux fruits de mer ☰	12,00 €
Rizotto au poulet et champignons (<u>Nouveauté</u>) ☰	12,00 €
Fish and chips (Servi avec frites de patate douce / Salade verte / Sauce Tartare et Aigrelette)	12,00 €
Tartare classique UE (180g) ☰	15,00 €
Rond de gîte » Coupé au couteau », câpres, œuf / Frites et salade verte	
Bréchet de poulet en persillade (250g) ☰	15,00 €
(Servis avec gratin de PDT maison et légumes de saison)	

Nos spécialités fromagère

Bressiflette revisitée et sa salade verte ☰	12,00 €
(PDT, poulet, Domaine de Bresse, crème)	
Crèmeux du Jura	14,00 €
(Accompagnement : saucisse de Morteau, PDT et salade verte)	

Nos « BIG Burgers » maison

Au choix 12,00 €

Croisée des Terroirs ☰

Buns, steak haché VBF, galette de PDT, Comté, Pesto, purée de tomates confites, roquette

Jurassien ☰

Buns, 2 steaks de volaille, fromage de chèvre, oignons, sauce miel moutarde, roquette

Franc-Comtois ☰

Buns, steak haché VBF, galette de PDT, Cancoillotte à l'ail, saucisse de Morteau

Bressan ☰

Buns, 2 steaks de volaille, galette de PDT, tomates confites, Bresse Bleu, oignons, roquette

Savoyard ☰

Buns, steak haché VBF, oignons, poitrine grillée, galette de PDT, Reblochon

Veggie ☰ Vegan

Buns, galette de légumes maison, tomates confites, poivrons marinés, oignons rouges, roquette

Basque (SPICY) ☰ (Nouveauté)

Buns, steak haché VBF, purée de tomates confites, poivrons, oignons rouges, chorizo, piment d'Espelette

Garnitures : frites de patate douce et salade verte.



Pizzas des Terroirs (Uniquement en soirée)

Nos pizzas sont à base de sauce tomate cuisinée maison ou de crème fraîche d'Étrez 01

<i>Lorraine</i>	8,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Olives noires</i>	
<i>Bretonne</i>	9,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Anchois, Olives noires</i>	
<i>Champenoise</i>	10,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Jambon blanc, Olives noires</i>	
<i>Francilienne</i>	11,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Jambon blanc, Champignons frais, Olives noires</i>	
<i>Méditerranéenne</i>	12,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Fruits de mer, Persillade, Citron, Olives noires</i>	
<i>Veggie</i> 	13,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Cœur d'artichauts, Oignons et poivrons cuits, Champignons frais, Tomates, Persillade, Olives noires</i>	
<i>Jurassienne</i>	13,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Chèvre de nos régions, Miel d'Acacia, Cerneaux de noix, Olives noires</i>	
<i>Bourguignonne</i>	13,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Escargots, Beurre persillé, Olives noires</i>	
<i>Bastiaise</i>	14,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Merguez, Chorizo, Poivrons et oignons cuits, Olives noires</i>	
<i>Rhône-Alpine</i> 	14,00 €
<i>Sauce au choix, 6 Fromages sélectionnés, Olives noires</i>	
<i>Romanaise</i>	14,00 €
<i>Sauce au choix, Emmental, Mozza, Ravioles du Royan, Viande hachée, Persillade, Olives noires</i>	

Vénitienne 14,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, Jambon cru, Parmesan, Pesto, Roquette, Olives noires

Saint Rémoise ❤️ 14,00 €
Sauce tomate, Emmental, Mozza, Lardons / Oignons cuisinés, Crème fraîche d'Etrez 01, Olives

Bressane 15,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, Poulet, PDT, Dom de Bresse, Champignons, Persillade, Olives

Franc-Comtoise 15,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, S.de Morteau, Lardons cuisinés, PDT, Cancoillotte, Olives noires

Savoyarde 15,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, PDT, Oignons / Lardons cuisinés, Reblochon, Olives noires

Bressane revisitée 15,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, PDT, Poulet, Merguez, Courgettes, Persillade, Olives noires

Normande ❤️ 15,00 €
Sauce au choix, Emmental, Mozza, Lardons, Oignons rissolés, Camembert, et Olives noires

Formule demi pizza / demi salade / boisson 18.00 €
(25 Cl de vin ou 25 Cl de bière blonde ou soda ou sirap)

Supplément ingrédient au choix 1,50€



Fromages

<i>Fromage blanc d'Étrez 01 (Servi avec sa crème d'Étrez 01)</i>	5,00 €
<i>Assortiment de Fromages Régionaux et ses noix grillées</i>	5,00 €

Nos Gourmandises maison Au choix 5,00 €

Tarte citron d'OR pailletée sur son palet breton maison ☰

Tiramisu Revisité ☰ (selon l'inspiration de notre cheffe)

Fondant au Chocolat et sa boule de glace vanille de Madagascar ☰

Carpaccio de fruits de saison rôtis/Tuile aux amandes/Boule de glace ☰

