

Les Entrées

Friture de Joels (éperlans), sauce tartare et citron vert -----	11€
Œufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et sauce Meurette -----	14€
Burrata crémeuse 125g au lait de bufflonne et pêches rôties au thym et au miel / végé -----	16€
Salade de courgettes jaunes et vertes, pignons de pin torréfiés, vinaigrette aux agrumes et citron confit / végé -----	15€
Escargots de Bourgogne en persillade -----	les 6 : 13€ / les 12 : 18€

Les Plats

Saumon à l'unilatérale, moutarde au miel Fallot, fenouil braisé et tombée de pousses d'épinards frais -----	25€
Entrecôte Angus (origine Irlande) 280g, beurre maître d'hôtel & Frites -----	33€
Suprême de poulet Gaston Gérard, gratin comtois et tomates-cerise rôties -----	24€
Tartare de bœuf Charolais au couteau, Moutarde Fallot, condiments, salade & pommes frites -----	25€
Poké bowl (falafels, œuf dur, riz basmati, demi avocat, carottes râpées, mangue, concombre, radis boule), petite sauce acidulée / végé -----	17€



Côté Fromager

Faisselle Rians au coulis de cassis -----	6€
Planchette 3 fromages régionaux et pâte de fruits Alain HESS -----	10€

Un Peu de Douceur

Tiramisu aux fruits jaunes -----	9€
Profiteroles, glace vanille et son coulis chocolat -----	11€
Crème brûlée aux zests de citron et Limoncello -----	9€
Crêpes Suzette et son sorbet orange -----	12€
Omelette Norvégienne aux fruits exotiques et son coulis de fruits jaunes -----	9€
Coupe de glace « Movenpick » / & « Glace Artisanale » -----	1 boule : 3.50€ / 2 boules : 6€ / 3 boules : 7€

Formule du Jour

Du Lundi au Vendredi – Midi uniquement



Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	15€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet -----	19€
Buffet d'entrées & Café gourmand -----	19€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	23€

Cette formule ne sera pas disponible du 6 juillet au 31 aout.
Une formule du Jour spéciale Vacances d'Eté vous sera proposée.

Les Fondues (À Volonté) 35€

Pour les enfants -12 ans : 17.50 €

FONDUE BOURGUIGNONNE (Morceaux de bœuf & huile – classique)

Ou

FONDUE VIGNERONNE (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices)

Ou

FONDUE BRESSANNE (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure)

Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
Pommes frites & Salade verte

Pommes frites & Salade verte



Menu ♥ Ferme aux Vins 36€ sans les vins (ou 46€ avec les vins) *

Œufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et sauce Meurette
OU

Friture de Joels (éperlans), sauce tartare et citron vert

•

Saumon à l'unilatérale, moutarde au miel Fallot, fenouil braisé et tombée de pousses d'épinards frais

OU

Suprême de poulet Gaston Gérard, gratin comtois et tomates-cerise rôties

•

Planchette 2 fromages régionaux et pâte de fruits Alain HESS

OU

Omelette Norvégienne aux fruits exotiques et son coulis de fruits jaunes

* En supplément, on vous propose à 10 € :

1 verre 12cl de Chardonnay + 1 verre 12cl de Pinot Noir



Menu des Enfants (- 12 ans) 14€

Steak haché & Pommes frites OU Légumes du moment

OU Cabillaud & Pommes frites OU Légumes du moment

•

2 boules de glace et bonbons

Informations sur les allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande.

> Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

> La plupart de nos producteurs – fournisseurs sont situés dans un rayon de 100 km.

Supplément pommes frites OU salade : 3 €

Prix en euros net TTC – Service compris