

Les apéritifs

<i>Coupe de Champagne Duval Leroy 1er Cru</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Coupe de Crémant de Jura, domaine Jean-Louis Tissot</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cocktail « 1802 » (Crémant du Jura, Macvin, Griottine de Fougerolles)</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Macvin, Jean-Louis Tissot</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ricard</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pastis</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pontarlier</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini blanc, rouge</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Americano</i>	<i>7 cl</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Suze</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spritz</i>	<i>16 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Porto rouge et blanc</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Guignolet</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Cocktail (Cosmopolitan, Mojito ,Caipirinha)</i>	<i>20 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Kir (aligoté)</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kir (pétillant)</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Eau minérale plate ou gazeuse</i>	<i>(1/2 l) 4,00</i>	<i>(1 litre) 5,00 €</i>
<i>Café pur arabica</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Thés ou infusions</i>		<i>3,50 €</i>

Notre sélection de vin au verre

Nos vins rouges

<i>Chorey-Les-Beaune, Domaine Georges Roy et Fils 2015</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Côtes du Rhône Roulepieuvre, Domaine Pierre Amadiou, 2014</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Listrac-Médoc, Château Donissan, 2011</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Trousseau, Domaine Fumey et Chatelain, 2015</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Poulsard, Domaine Jean-Louis Tissot, 2014</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Nos vins blancs

<i>Mâcon Fuissé « vieilles vignes » maison Rijckaert 2015</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Languedoc, Domaine Gérard Bertrand 2015</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Chardonnay-Savagnin Réserve, Domaine Jean-Louis Tissot, 2014</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Chardonnay, Domaine Fumey et Chatelain, 2015</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pacherenc du vic bilh Château Laffitte, 2015</i>	<i>10 cl</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Vin Jaune, Domaine Jean-Louis Tissot, 2009</i>	<i>10 cl</i>	<i>10,00 €</i>

Nos vins rosés

<i>Maguelonne Côteaux de l'Ardèche, 2016</i>	<i>12.5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
--	----------------	---------------

Formule du marché

Proposé par notre chef Matthieu Engel

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – Sauf jour férié

19 euros

Suggestion du jour

Dessert du jour

Boisson chaude

Plat du marché

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – Sauf jour férié

14 euros

Suggestion du jour

Menu 1802

30 euros

Gaspacho de tomates et pastèque, feta et basilic

ou

Focaccia croustillante, caviar d'aubergines, tomates anciennes et chorizo de bœuf

La pêche française du moment, sauce vierge et sa garniture

ou

Côte de cochon comtoise, tian de légumes, polenta et son jus de viande aux herbes

Tiramisu fraises aux biscuits de Montbozon

ou

Choux pêche, mousse verveine

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

11 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et salade verte

ou

Tagliatelles fraîches, sauce tomate

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Gaspacho de tomates et pastèque, feta et basilic</i>	8.50 €	
<i>Focaccia croustillante, caviar d'aubergines, tomates anciennes et chorizo de boeuf</i>	9.00 €	19.00 €
<i>Tartare de truite rose du Jura, émulsion pamplemousse</i>	14.00 €	21.00 €
<i>Poulet croustillant, céréales, sauce fromage blanc, citron vert et salade gourmande</i>		24.00 €
<i>Salade de quinoa gourmand, crevettes, avocats, pamplemousses, sauce cocktail coriandre</i>		26.00 €
<i>Assiette végétarienne, légumes frais de saison</i>		16.00 €

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment, sauce vierge et sa garniture</i>	23.00 €
<i>Filet de bonite mi-cuit, tarte fine marmelade de tomates au basilic</i>	26.00 €
<i>Pavé de maigre de ligne, aubergine à la parmesane, mozzarella croustillante, panisse, sauce balsamique</i>	29.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>	

Les pièces du boucher

**Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais* coupé au couteau, préparé par nos soins, frites maison et salade gourmande</i>	19.00 €
<i>Hamburger maison, pancetta, comté et tomate cœur de bœuf, frites maison</i>	19.00 €
<i>Carpaccio de veau, moutarde de Meaux et vieux comté, frites maison</i>	21.00 €
<i>Côte de cochon comtoise, tian de légumes, polenta et jus de viande aux herbes</i>	22.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>	31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 6.50 €

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50 €
<i>Le fromage blanc nature</i>	5.00 €
<i>Supplément coulis</i>	+0.50 €
<i>Supplément miel</i>	+0.50 €

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>Thé gourmand</i>	8.50 €
<i>Salade de fruits frais, granité menthe, palmier caramélisé</i>	8.50 €
<i>Macaron framboises, glace gingembre</i>	9.50 €
<i>Entremet chocolat, citron, praliné</i>	9.50 €

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	8.50 €
<i>Coupe colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	8.50 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums :</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, fraise, cerise, fruits de la passion, citron vert, coco</i>	

<i>1 boule</i>	2.50 €
<i>2 boules</i>	5.00 €
<i>3 boules</i>	7.50 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €

