

Les apéritifs

<i>Coupe de Champagne Duval Leroy 1^{er} Cru</i>	<i>125 Cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Coupe de Crémant</i>	<i>125 Cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Cocktail «1802»</i>	<i>125 Cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Macvin</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>Suze cassis</i>	<i>5 Cl</i>	<i>3.70</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>Campari orange</i>	<i>10 Cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Kir (aligoté)</i>	<i>125 Cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>125 Cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Eau minérale plate ou gazeuse</i>	<i>(1/2 L) 4.00</i>	<i>(LITRE) 5.00</i>
<i>Café pur arabica</i>		<i>2.00</i>
<i>Thés ou infusions</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

Oeuf fermier, emulsion petit pois, salade de jeunes pousses

ou

*Focaccia de chèvre, miel, fruits du mendiant jambon cru du haut- doubs
et salade gourmande*

La pêche française du moment et sa garniture

ou

*Selle d'agneau rôtie et son jus, purée de pomme de terre au persil, poêlée de
legumes de saison*

Nems bananes-amandes et son caramel au rhum

ou

*Charlotte à la vanille revisitée aux biscuits de
Montbozon*

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

11 euros

Steak haché de bœuf Angus frites et salade verte

ou

Tagliatelles fraîches carbonara

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Oeuf fermier croustillant, emulsion petit pois, salade de jeunes pousses</i>	8.50	-
<i>Focaccia de chèvre, miel, fruits du mendicant, jambon cru</i>	9.00	19.00
<i>Asperges blanches, truite rose du Jura marinée, sauce maltaise</i>	14.00	-
<i>Croustillant de filet de canard, sauce thaï, salade croquante</i>	12.00	21.00-
<i>Mi-cuit de foie gras de canard, aigre douce d'oignons grelot au "Jurabalsam" et ses pains taostés</i>	15.00	-
<i>Assiette végétarienne, légumes frais de saison</i>	16.00	-

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment et sa garniture</i>	23.00
<i>Lotte croustillante en chapelure d'algues, sauce Armoricaïne, purée de lentilles corail et carottes</i>	27.00
<i>Pavé de sandre, emulsion au vin jaune, mille-feuille de pomme de terre</i>	31.00

Nos poissons sont accompagnés de légumes frais du moment

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>Selle d'agneau rôtie et son jus, purée de pomme de terre au persil, poêlée de légumes de saison</i>	21.00
<i>Suprême de volaille fermier, sauce morilles, riz rond au vinaigre de savagnin</i>	24.00
<i>Filet mignon de veau rôti, jus de veau infusé au foin, croquettes de pomme de terre au comté</i>	26.00
<i>La pièce du boucher, huile de poivre, frites maison et salade gourmande</i>	Consulter notre ardoise
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade verte</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>Sablé, granny smith mousse Manzana</i>	8.50
<i>Macaron pistache et griottines de fougerolles</i>	9.50
<i>Entremet, chocolat, caramel</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, sauce café, chantilly)</i>	7.50
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50
<i>COUPE DIJONNAISE (SORBET CASSIS NOIR, GLACE VANILLE, CRÈME DE CASSIS, CHANTILLY)</i>	8.50
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	8.50
<i>Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	8.50

Glaces, sorbets, Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, pistache, fruits des bois, nectarines jaunes, fruits de la passion, coco, cerise, citron vert, fraise, pamplemousse

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

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	<i>7.50</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>8.00</i>
<i>Thé gourmand</i>	<i>8.50</i>
<i>Sablé, granny smith mousse Manzana</i>	<i>8.50</i>
<i>Macaron pistache et griottines de fougerolles</i>	<i>9.50</i>
<i>Entremet, chocolat, caramel</i>	<i>9.50</i>

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50</i>
<i>Café liégeois (glace café, sauce café, chantilly)</i>	<i>7.50</i>
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50</i>
<i>COUPE DIJONNAISE (SORBET CASSIS NOIR, GLACE VANILLE, CRÈME DE CASSIS, CHANTILLY)</i>	<i>8.50</i>
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	<i>8.50</i>
<i>Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	<i>8.50</i>

Glaces, sorbets, Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, pistache, fruits des bois, nectarines jaunes, fruits de la passion, coco, cerise, citron vert, fraise, pamplemousse

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