



## CARTE DE LA SEMAINE

*DU 25 au 31 Mai 2020 inclus*

### Entrées

- *Foie gras de canard mi-cuit, brioche « maison »  
et sa gelée des Amoureux (Mûres-Framboises) ..... 13 €*
- *Assiette de saumon fumé, mauricette, crème de raifort ..... 11 €*
- *Salade italienne (melon, mozzarella, olives, tomate, câpres, salade verte).... 7.20 €*  
**Version plat ..... 13.20 €**
- *Salade grecque (feta, oignon rouge, tomate, pain grillé,  
poivron grillé, salade verte) ..... 6.80 €*  
**Version plat ..... 12 €**
- *Salade César (salade iceberg, tomate, vinaigrette aux anchois,  
poulet grillé, croutons, copeaux de parmesan) ..... 7.50 €*  
**Version plat ..... 13.80 €**

### Poisson

- *Pavé de saumon sauvage à l'unilatérale, pâtes à l'encre de seiche,  
légumes du moment ..... 12 €*

### Viande

- *Brochettes de volaille marinées au thym et citron, riz à l'ananas ..... 11.50 €*

## Desserts

- *Tiramisu aux fraises et spéculos* ..... 6 €
- *Assiette gourmande : 4 mini mignardises* ..... 6.50 €
- *Dôme de chocolat aux noisettes caramélisées* ..... 6 €
- *Flan au caramel, beurre salé* ..... 4 €
- *TARTE DE LA SEMAINE : 4 personnes* ..... 15 €

## Suggestions

- *Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne  
spaëtzlés et légumes du moment* ..... 11.50 €
- *Souris d'agneau, confit au jus provençal, pommes grenaille au thym,  
légumes du moment* ..... 14.50 €
- *Steak tartare : bœuf charolais 200gr, frites, salade verte  
Assaisonné et préparé par le chef* ..... 17 €  
*UNIQUEMENT LE MIDI*

### *POULET RÔTI À LA RÔTISSOIRE LABEL ROUGE*

*12 €*

*+ barquette de pommes de  
terre grenaille grillées au thym*

*3 €*

*RESERVATION 24H A L'AVANCE*

*2 POULETS ACHETES  
= 1 BARQUETTE  
GARNITURE OFFERTE !*

### *PLANCHE APÉRITIF*

*Charcuterie ou Fromage  
ou Mixte*

*2 personnes : 12 €*

*4 personnes : 18 €*

*En accord,  
bouteille de crémant Wofberger*

*11 €*

*ou*

*Rosé Ste Marguerite 22 €*

# MENU 1

40 € /personne

*Escalope de foie gras poêlée, jus de griottines*

\*\*\*

*Pavé de bœuf aux morilles ou Poisson du jour,  
Jeunes grenailles au thym, légumes du moment*

\*\*\*

*Assiette gourmande : 4 mini mignardises*

*RESERVATION 24H A L'AVANCE*

---

# MENU 2

32 € /personne

*Feuillantine comtoise et sa salade verte*

\*\*\*

*Ballotine de volaille, crème de foie gras d'Alsace,  
spaëtzlés «maison» et légumes du moment*

\*\*\*

*Dessert au choix*

*RESERVATION 24H A L'AVANCE*

---

**POSSIBILITÉ D'ADAPTER NOS PLATS POUR LES VÉGÉTARIENS**

*Pour tout souhait de menu particulier,  
n'hésitez pas à nous contacter.*

*Notre chef se fera un plaisir de satisfaire vos envies !*

---

**POUR NOS ENFANTS**

**POSSIBILITÉ EN ½ PORTION TARIF RÉDUIT**

Préférable de passer les commandes la veille

Paiement : Sur place par CB ou en espèce - Livraison en espèce uniquement | Conditionnement en barquette individuelle | Dans la limite des stocks disponibles