

M E N U  
DU LUNDI  
AU VENDREDI  
LES MIDIS



# LES FORMULES DU MIDI

## DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,50 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 24,90 €

### LES ENTREES

Tarte Bourguignonne  
Aumonière de chèvre et miel, jambon cru  
Terrine de volaille, figues et noix  
Velouté de saison

### LES VIANDES & POISSONS

Bavette, frites fraîches, sauce à l'échalote  
Jambon blanc fumé du Jura, crème de Morbier  
Andouillette à l'Aligoté, gratin, crème de moutarde  
Poisson du jour snacké, wok de légumes façon thaï

### LES DESSERTS

Tarte à l'orange meringuée  
Ile flottante, caramel beurre salé  
Brownie pistache, glace framboise  
Crème brûlée au chocolat

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.  
Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.



# LA CARTE DU MIDI

## DU LUNDI AU VENDREDI

### FORMULE A LA CARTE

Velouté de légumes de saison	9.50 €
Tarte bourguignonne	10.50 €
Terrine de volaille, figues et noix	12.50 €
Trio d'œufs, meurette ou époisses, frites fraîches ou salade	19.00 €
Ardoise de la Colombière	19.50 €
<i>(Terrine maison, jambon cru, jambon persillé, oeuf meurette, feuilleté à l'Epoisses)</i>	
Planche de charcuterie et fromage (1 personne)	16.00 €
Planche de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	27.00 €
Risotto de légumes façon thaï	15,00 €
Camembert pané, jambon cru et pommes de terre	18.50 €
Burger à l'Epoisses, frites fraîches	18.00 €
<i>( steak haché, 150 gr , confit d'oignons, Epoisses lard grillé)</i>	
Camembert pané, jambon cru et pommes de terre	18.50 €
Pièce de bœuf , frites fraîches	22,00 €
<i>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles</i>	
Brochette de magret de canard, sauce miel et moutarde	24.50 €
Filet de truite, beurre blanc persillé risotto	22,00 €
Tarte à l'orange meringuée	8,50 €
Crème de whisky glacée, cœur de marron	9.50 €
Moelleux au chocolat	9,50 €
Café gourmand	11,50 €

### Pour les petits gastronomes : menu enfant à 14.50 €

Boisson au sirop

Steak haché maison, frites ou légumes, salade

ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou  
Dessert du jour

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.



## QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison (Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	8,50 €
Kir	5,50 €
Kir royal	9,50 €
Crémant de Bourgogne	7,50 €
Champagne	9,50 €
Cocktail sans alcool	5,00 €
Ricard, Pastis	4,00 €
Pontarlier, Berger blanc	4,00 €
Suze	5,50 €
Martini, Campari	6,50 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Kronenbourg 1664 pression	3,86 €
Grimbergen blonde en pression	4,20 €
Heineken	5,50 €
Desperados	6,00 €
Pelfort brune	5,50 €

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Les Blancs

Petit Chablis, domaine Brocard- 2022	7,00 €
Sancerre, domaine Laporte - bio - 2022	8,00 €
Viré Clessé Quintaine, caves de Viré - 2021	8,00 €
Viognier , Dom Latour – 2021	7,00 €
Mercurey, domaine château de Chamirey—2018	11,00 €

### Les Rouges

Brouilly, domaine château Pierreux—2021	7,00 €
Pic Saint Loup, domaine des 3 châteaux—2020	7,00 €
Givry, domaine la Renarde—2021	9,00 €
Chorey les Beaune Dom Cachat—Ocquidant —2021	11,00 €
Nuits Saint Georges, Domaine Dubois—2020	11,00 €

### Les Rosés

Côte de Provence, Domaine Gabriel, caves de St Tropez	6,00 €
---	--------