



NOS ENTRÉES :

-  **SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €**
Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse de Montbéliard
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE**
Cagouilles au beurre persillé
les 6 6.50 €
les 12 10.00 €
-  **JAMBON DE LUXEUIL..... 9 €**
Jambon du Pays et sa garniture
-  **BOUCHÉE AUX CÈPES ET MORILLES 14 €**
Feuilleté à la crème et aux champignons
- SALADE DE CROTTIN CHAUD....8.50 €**
Salade verte, fromage de chèvre rôti
- TERRINE DE SAISON7 €**
Terrine du moment ... et son accompagnement

NOS POISSONS :

- FILET DE TRUITE A L'OSEILLE 15 €**
Filet de truite rose sauce à l'oseille du jardin
-  **TRUITE MODE DE VESOUL 14 €**
Truite entière cuisinée comme autrefois
- CASSOLETTE DE ST JACQUES 17 €**
Noix de St Jacques avec crème de safran
-  **FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE 17 €**
Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune

NOS VIANDES :

- FAUX FILET POELLE DU CHEF 15 €**
servi avec une sauce moutarde à l'ancienne ou Roquefort
MOUTARDE A L'ANCIENNE OU AU ROQUEFORT
-  **MAGRET DE CANARD GRIOTTINES.16 €**
Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux
-  **ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE... 10 €**
Le top de l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne
-  **ESCALOPE JURASSIENNE 13 €**
Filet de volaille garni de jambon et de Comté
- FILET MIGNON AU ROQUEFORT..... 15 €**
Filet mignon de porc servi avec une sauce au Roquefort
- FILET MIGNON AUX MORILLES ET CEPES. 19 €**
Filet mignon de porc servi avec une sauce au Roquefort
-  **LE POT HAUT SAÔNOISE 14 €**
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, cancoillotte chaude, salade

NOS FROMAGES :

-  **ASSORTIMENT DE FROMAGES..... 6 €**
- FROMAGE BLANC A LA CRÈME 4 €**
- FROMAGE BLANC AUX HERBES 4 €**
- FROMAGE BLANC AU COULIS..... 4 €**

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

** à commander en début de repas*

-  **SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES 8 €**
Dessert glacé à base de cerises à l'eau de vie Spécialité
-  **SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES 8 €**
Dessert glacé à base de Framboises à l'eau de vie Spécialité
- SOUFFLE GLACE AUX FRUITS..... 7 €**
Dessert glacé à base de fruits
- NOUGAT GLACE 8 €**
Dessert glacé à base de fruits confits, fruits secs
- DÉLICE AU CHOCOLAT COULANT*..... 8 €**
Gâteau au chocolat coulant
- PROFITEROLES GOURMANDES * 8.50 €**
Choux pâtissier farci glace vanille sauce chocolat
- CAFE GOURMAND*..... 7 €**
Café et ses petites gourmandises
-  **COUPE FOUGEROLLAISE8 €**
Glace cerise et Griottines
-  **COUPE LUXOVIENNE8 €**
Glace framboise et Framboisines
-  **GRATIN DE GRIOTTINES*9 €**
Cerises Griottines en gratin

COUPE DE GLACES A COMPOSER

Avec ou sans Chantilly maison

1 BOULE 2.50 €

2 BOULES 4,00 €

3 BOULES 6,50 €

choix des parfums :

*Sorbets : citron, framboise, cassis, mandarine, passion
Glaces : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga*



Menu Enfant 7.50 €

*Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau
Escalopinette au Comté
Ou Steak du Chef
Glace au choix*



MENU LANCIA A 16 €uros

exemple de menu

rdv sur

<http://blog.rallye70.fr/menu-f1-a-13-e-entreeplatdessert>

La composition du jour :

Les entrées au choix :

Velouté de potiron*

Quiche maison*

Terrine du Chef*

Les plats au choix

Filet mignon aux champignons*

Andouillette à la moutarde *

Faux filet au goût du Chef * (+ 3€)

Les suggestions dessert au choix

Clafoutis aux cerises*

Feuilleté au fruits frais*

Tarte à la rhubarbe*

Pas de changement dans les menus



MENU LOTUS A 20 €uros **Menu Régional**

Jambon de Luxeuil et sa garniture

Filet mignon aux Griottines

Pot de cancoillotte

Coupe Fougerollaise



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de crottin chaud

Magret aux myrtilles

Assortiment de Fromages

Soufflé glacé aux Framboisines

- **certains plats sont susceptibles d'être remplacés suivant le marché**