



*Mr charton et toute son équipe vous souhaitent la  
bienvenue et un agréable déjeuner*



*Lors de votre commande, merci de nous signaler  
une éventuelle allergie à un ingrédient qui  
pourrait se trouver dans nos plats,  
Afin que nous puissions vous guider dans votre choix  
et déjeuner en toute sécurité.*

*Un document est disponible sur les ingrédients composants  
nos plats.*

*Je vous remercie d'avance et je vous souhaite un bon appétit.  
Monsieur charton*

*Tous nos plats sont élaborés sur place.  
(Sauf les glaces et produits fumés)*

## Vos apéritifs

Coupe de crémant du Jura	12 cl	5.50 Euros
Coupe de champagne	12 cl	8.50 Euros
Apéritif maison	12 cl	5.50 Euros
(Crémant, crème de griotte et griottines)		
Macvin	4 cl	5.50 Euros
Kir crème de cassis	12 cl	4.50 Euros
Crème de pêche, crème de mure		
Ricard	2 cl	4.50 Euros
Suze	4 cl	4.50 Euros
Porto	4 cl	4.50 Euros
Guignolet kirsch	4 cl	4.50 Euros
Martini	rouge 4 cl	4.50 Euros
Whisky	4 cl	5.50 Euros
Kir royal	12 cl	5.50 Euros
Jus de fruit	25 cl	4.00 Euros
(Abricot, ananas, tomate, orange)		
Perrier	33 cl	4.00 Euros
Coca cola	20 cl	4.00 Euros
Orangina	25 cl	4.00 Euros
Bière pression	25 cl	4.00 Euros

### Bière de Bletterans



<i>Bière bouteille</i>	<i>33 cl</i>	<i>6.00 Euros</i>
<i>(Blanche des plateaux, la Rouget Ambrée°)</i>		

### Les eaux

#### **Plate ou gazeuse**

<b>100 cl</b>	<b>3.00 Euros</b>
<b>50 cl</b>	<b>1.90 Euros</b>

**Café, infusion, thé** **2.20 Euros**

#### Digestifs

<i>Prunelle, eau de vie de poire, eau vie de Mirabelle, marc du Jura</i>	
<i>4 cl</i>	<i>4.80 euros</i>

# *Menu du jour*

*A 19.50 euros*

*Tous nos plats sont faits maison.*

*Entrées au choix*

*En général 4*

*Plats du jour au choix*

*En général 4*

*Dont un poisson*



*Assiette de fromages frais ou affinés*

*Ou*

*Carte des desserts*

*Plat du jour 14.50 euros*

*Formule Entrée + plat du jour*

*Ou Plat du jour + un dessert*

*17.00 euros*



*Menu servi :*

*Le mardi midi, Mercredi midi, Jeudi midi,*

*Vendredi midi, samedi midi*

*Sauf jours fériés*

*Tous nos plats sont faits maison*

# Menu à 34.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



*Feuilleté de champignons forestier*

*Ou*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*

*Ou*

*Cassolette d'œuf en meurette bourguignonne*

*Ou*

*Salade Bressane aux foies de volaille*

*Et œuf poché*



*Filet truite du Jura poêlé meunière*

*Aux amandes*

*(Pisciculture Beuque)*

*Ou*

*Fricassée de poulet fermier de bourgogne*

*Au côte du Jura*

*Ou*

*Magret de canard rôti au macvin et raisins*



*Fromage frais ou affinés de notre région*

*ou*

*Carte des desserts*

*Menu avec fromages et desserts (sup 4.00 euros)*

# *Menu à 43.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Douze escargots de Bourgogne en coquille  
au beurre d'ail persillé*

*Ou*

*Croustade de Saint Jacques et gambas  
Au pistil de safran*

*Ou*

*Foie gras de canard au vin jaune  
Compote d'oignons au trousseau*



*Pause Jurassienne*



*Filet de sandre rôti à la fleur de thym  
Sauce Nantua*

*Ou*

*Tournedos de bœuf au vin jaune et morilles  
(Origine France, limousin)*



*Fromage frais ou affinés de notre région*



*Carte des desserts*

# *Menu grenouilles*

*à 38.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Salade Bressane aux foies de volaille  
Et œuf poché*

*Ou*

*Ballotine de volaille, fine du Jura*



*Assiette de grenouilles*

*À la persillade (300g)*

*Accompagnées de ses légumes de saison*



*Fromage frais ou affinés de notre région*

*Ou*

*Carte des desserts*



*Menu avec fromages et desserts (sup 4.00 euros)*

# *Carte des entrées*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Foie gras de canard au vin jaune  
Compote d'oignons et raisins au trousseau  
19.00 euros*

*Ballotine de volaille, fine du Jura  
11.00 euros*

*Douze escargots de Bourgogne en coquille  
au beurre d'ail persillé  
11.00 euros*

*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf  
poché 9.50 euros*

*Cassolette d'œufs en meurette  
bourguignonne  
11.00 euros*

*Feuilleté aux morilles et Vin jaune  
17.00 euros*

# *Carte des poissons*

*Tous nos plats sont faits maison.*



*Assiette de grenouilles  
À la persillade (300g)*

*25.00 euros*

*Filet de sandre rôti à la fleur de thym  
Sauce Nantua*

*19.50 euros*

*Poêlée de gambas grillées sauce Nantua*

*21.50 euros*

*Filet de truite du jura poêlé meunière  
Aux amandes*

*17.00 euros*

*Aux morilles et vin jaune 22.00 euros*



# *Carte des viandes*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Tête de veau sauce gribiche*

*(Origine France)*

*14.50 euros*

*Fricassée de volaille fermière de bourgogne  
au côte du Jura*

*17.50 euros*

*Aux morilles et vin jaune*

*23.00 euros*

*Magret de canard rôti au macvin et raisins*

*(Origine France)*

*17.50 euros*

*Tournedos de bœuf au vin Jaune et morilles*

*(Origine France)*

*28.00 euros*

# *Salades repas*

## *Composées*

*Tous nos plats sont faits maison*



*Salade de la cloche (salade, carottes râpées, betteraves, maïs, œufs)*

*10.00 Euros*

*Salade Bressane (salade, lardons, foies de volaille, Maïs, œuf poché)*

*13.50 Euros*

*Salade de fromage de chèvre chaud, magret de canard fumé et foie gras*

*18.00 Euros*

*Salade de noix de Saint Jacques  
Et gambas à l'huile de noisette*

*21.50 euros*

*Assiette de légumes (petite) 3.50 euros*

*Assiette de légumes repas 7.00 euros*

*Menu enfant*  
*À 10.00 euros*

*Tous nos plats sont faits maison.*

*Six escargots de bourgogne en coquille*

*Ou*

*Ballotine de volaille*

*\*\*\*\*\**

*Filet de poisson du jour poêlé meunière*

*Ou*

*Fricassée de volaille à la crème et  
champignons*

*\*\*\*\*\**

*Carte des desserts*