

BY DONAT

À PARTAGER

LES CUISSES DE CAILLE PANÉES 9€90
4 pièces

LES CREVETTES EN ROBE DE POMME DE TERRE 9€90
4 pièces

LE SECRETO N°7 17€90
Viande de boeuf maturée et marinée au gin

LES ENTRÉES

LA SOUPE DU JOUR 10€90

LA CROÛTE AUX CHAMPIGNONS 15€90
Morilles et champignons de Paris

LE FOIE GRAS DE CANARD 15€90
Servi avec brioche et son chutney de saison

LE CARPACCIO DE BOEUF 16€90
Bœuf Holstein maturé et fumé, pignons de pin

LE MENU

Enfants

(10 ans max.)

12€

Sirop ou Diabolo, Poulet pané et frites & Glace enfant

LES DESSERTS

LA MOUSSE CHOCOLAT 7€90
LA TARTE DU JOUR 7€90
LE TIRAMISU 7€90

LES FONDUES FROMAGE

(15 min supp.)
CLASSIQUE 24€90/p
Mélange traditionnel de fromage avec du vin blanc, accompagné de salade verte et charcuterie

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 7€90
ASSIETTE DE FRITES 4€00

MONT D'OR AU FOUR À BRAISE 49€90
(Pour 2 personnes - (15 min supp.)
Mont d'Or AOP, ail, vin blanc du Jura, pommes de terre, charcuterie Droz Vincent

LA FONDUE BRESSANE

POULET 24€90/p
Morceaux de poulet crus à tremper dans de l'huile bouillante, avec du jaune d'oeuf et de la chapelure.

SUPPLÉMENT Poulet (200gr) 12€

LA FONDUE CHINOISE 26€90
(15 min supp.)
Morceaux de boeuf à tremper dans du bouillon

Nos fondues à base de viandes sont accompagnées de frites et salade verte.

NOS FONDUES SONT SERVIES À L'INTÉRIEUR ET POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES

LA CRÈME BRULÉE 7€90
LE CAFÉ GOURMAND 9€90
L'IRISH COFFEE 9€90

NOS CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE

RIBS DE PORC environ 650gr 25€90
Basse température - Sauce BBQ maison

RIBS DE BŒUF environ 450gr 28€90
Basse température - Sauce BBQ maison

RIBS D'AGNEAU environ 450gr 28€90
Basse température
Beurre persillé aillé maison

NOS CÔTES DE BOEUF À LA BRAISE

Pour 2 personnes

CÔTE DE BŒUF HOLSTEIN

Four à braise, fleur de sel, garniture du moment
79€90 pour 2 personnes

LA COTE SIMMENTHAL MATURÉE

Four à braise, fleur de sel, garniture du moment
89€90 pour 2 personnes

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Riz ou Frites ou Gratin

NOS SAUCES MAISON

Sauce BBQ, Beurre persillé aillé, Sauce Tartare, Sauce forestière (+4,00 €)

NOS PLATS TRADITIONNELS

LE FISH & CHIPS 18€90
Cabillaud pané, frites et sauce tartare

LE TARTARE DE BŒUF 24€90
Préparé à la minute - jaune d'œuf parfait, câpres, moutarde de Dijon, ciboulette, parmesan, cornichons. Frites, salade

LE FILET DE BOEUF 36€90
À cuire soi-même

L'ASSIETTE FRANC-COMTOISE 22€90
Saucisse de Morteau IGP, roëstis, Mont d'Or et salade

LE CARPACCIO DE BŒUF 24€90
Bœuf Holstein maturé et fumé, pignons de pin. Frites, salade

Nos viandes sont saisies au four à braise, temps de cuisson à prévoir. Informez votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire. Produits locaux privilégiés, carte susceptible de changer selon les arrivages.
Prix TTC - Service compris



Donnez nous
votre avis