



NOS SALADES

accompagnées de frites : + 3,50 €

OUR SALADS - UNSERE SALATE

Served with french fries - Beilage : Pommes frites : + 3,50 €

- Salade fraîcheur** 10,50 €
Salade, tomates, croûtons, oeufs durs et diverses crudités selon arrivage
 Salad, tomatoes, croutons, boiled eggs and seasonal vegetables
 Salat mit Tomaten, gerösteten Brotwürfeln, harten Eiern und saisonaler Rohkost
- Salade de chèvre chaud** 11,50 €
Salade, tomates, lardons, toasts de chèvre
 Salad, tomatoes, lardons and goat cheese toasts
 Salat mit Tomaten, Speckwürfeln und überbackenem Ziegenkäse auf Toast
- Salade louchanaise** 11,50 €
Salade, tomates, croûtons, poulet, maïs, oeufs durs
 Salad, tomatoes, croutons, chicken, corn and boiled eggs
 Salat mit Tomaten, gerösteten Brotwürfeln, Hühnerfleisch, Mais und harten Eiern
- Salade franc-comtoise** 12,50 €
Salade, pommes de terre, saucisse de Morteau, noix, tomates, cancoillotte tiède
 Salad, potatoes, Morteau sausage, walnuts, tomatoes and runny cheese
 Salat mit Kartoffel, Morteau-Wurst, Nüssen und geschmolzenem, lauwarmen Käse
- Salade montagnarde** 12,50 €
Salade, tomates, jambon cru, brie frit pané, croûtons
 Salad, tomatoes, dry cured ham, fried Brie cheese and croutons
 Salat mit Tomaten, Rohschinken, ausgebackenem Brie-Käse und gerösteten Brot-Würfeln
- Salade bressane** 13,50 €
Salade, tomates, maïs, croûtons, foies de volaille persillés
 Salad, tomatoes, corn, croutons and fowl liver cooked with parsley and garlic
 Salat mit Tomaten, Mais, gerösteten Brot-Würfeln und mit Petersilie gebratener Geflügel-Leber
-

NOTRE



CARTE

NOS ENTREES

Assiette de jambon cru Serrano 6,50 €

Dry-cured Serrano ham
Platte mit Serrano-Schinken

Oeufs en meurette et leurs croûtons 7,00 €

Poached eggs in red wine sauce
Pochierte Eier in Rotwein-Sosse mit geröstetem Brot

Rillettes de saumon maison et ses toasts 8,00 €

Homemade salmon rilette served with toasts
Hausgemachte Lachs-Mousse mit Toast

12 escargots en persillade 8,50 €

Snails cooked in parsley and garlic
12 Weinberg-Schnecken in Petersilien-Knoblauch-Butter

Tartines de Morteau et morbier à la crème de morilles 10,50 €

Morteau sausage toasts with Morbier cheese and morel cream sauce
Überbackenes Landbrot mit Morteau-Wurst, Morbier-Käse und Morchel-Rahm-Sosse

Foie gras au macvin maison et ses toasts 12,50 €

Homemade macvin flavored Foie gras served with toasts
Stopfleber aromatisiert mit Likörwein aus dem Jura und Toast

NOS PLATS

Pavé de cabillaud vapeur et ses petits légumes 11,50 €

Steamed atlantic cod served with seasonal vegetables
Gedämpfter Kabeljau mit jungen Gemüsen

Truite grillée au citron 12,50 €

Grilled trout with lemon
Gegrillte Forelle mit Zitrone

Tête de veau à l'ancienne 15,50 €

Traditional veal head
Kalbskopf nach alter Art

Poulet fermier de Bourgogne à la crème de morilles 16,50 €

Burgundy chicken in morel cream sauce
Burgunder Freilandhuhn in Morchel-Rahm-Sosse



NOS GRILLADES

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites et légumes divers

Brochette de sot l'y laisse	9,50 €
Chicken skewer Spieß von « Pfannenschnittchen », den köstlichen Filet-Teilchen vom Huhn	
Brochette d'onglet de boeuf	11,00 €
Grilled hanger steak skewer Spieß vom Rinds-Lendenteil	
Côte de cochon	11,50 €
Pork ribs Schweins-Kotelett	
Pièce du boucher	12,00 €
Butcher's choice beef steak Metzgers Lieblings-Stück vom Rind	
Andouillette AAAAA (<i>association amicale des amateurs d'andouillette authentique</i>)	12,50 €
Pork sausage « Andouillette » Wurst aus Innereien vom Schwein mit Qualitätssiegel	
Andouboeuf de la SORNAYSIENNE	12,50 €
Beef sausage « Andouboeuf » Wurst aus Rinder-Innereien, hergestellt vom Metzger im Nachbardorf Sornay	
Travers de porc	13,00 €
Pork spare ribs Schweinsrippen	
Magret de canard	15,00 €
Duck breast Enten-Brust	
Entrecôte charolaise	16,00 €
Charolais beef rib steak Zwischenrippen-Stück vom Charolais-Rind	

NOS SAUCES

Au poivre	2,00 €	Au bleu	2,50 €
Peppercorn cream sauce - Pfeffer-Sosse		Blue cheese sauce - Sosse mit Blauschimmelkäse	
A l'échalote	2,00 €	Au miel et épices	3,00 €
Wine-shalot sauce - Schalotten-Sosse		Honey and spices sauce - Sosse mit Honig und Gewürzen	
Au vin rouge	2,00 €	Crème de morilles	3,50 €
Red wine sauce - Rotwein-Sosse		Morel cream sauce - Morchel-Rahm-Sosse	
Béarnaise	2,50 €		
Béarnaise sauce - Klassische Sauce béarnaise			