

# NOTRE



# CARTE

## Menu à 19,50 €

### Assiette de jambon cru

Dry cured ham  
Platte mit Rohschinken  
OU

### Salade de chèvre

Salad with goat cheese  
Salat mit Ziegenkäse

\*\*\*\*\*

### Brochette de sot l'y laisse - Sauce poivre ou échalote

Chicken skewer with shallot or peppercorn cream sauce

Spieß aus Pfannenschnittchen (feinste Filet-Stücke vom Huhn) mit Pfeffer- oder Schalotten-Sosse

OU

### Pavé de cabillaud vapeur et ses petits légumes

Steamed atlantic cod served with seasonal vegetables

Gedämpfter Kabeljau mit jungen Gemüsen

\*\*\*\*\*

### Fromage OU Dessert

Cheese or dessert - Käse oder Dessert

## Menu à 32,00 €

### Foie gras au macvin maison et ses toasts

Homemade macvin flavored Foie gras served with toasts

Stopfleber mit Likörwein aus dem Jura aromatisiert und Toast

OU

### Tartines de Morteau et morbier à la crème de morilles

Morteau sausage toasts with Morbier cheese and morel cream sauce

Überbackenes Landbrot mit Morteau-Wurst, Morbier-Käse und Morchel-Rahm-Sosse

\*\*\*\*\*

### Magret de canard au miel et aux épices

Duck breast with honey and spices sauce

Entenbrust mit Honig und Gewürzen

OU

### Entrecôte charolaise à la crème de morilles

Charolais beef rib steak with morel cream sauce

Zwischenrippenstück vom Rind mit Morchel-Rahm-Sosse

\*\*\*\*\*

### Fromage OU Dessert

Cheese or dessert - Käse oder Dessert

## Menu à 26,00 €

### Oeufs en meurette

Poached eggs in red wine sauce

Pochierte Eier in Rotwein-Sosse

OU

### Salade franc-comtoise

Salade with Morteau sausage and runny cheese

Deftiger Salat nach Art der Franche-Comté

\*\*\*\*\*

### Tête de veau à l'ancienne

Traditional veal head

Kalbskopf nach alter Art

OU

### Poulet fermier de Bourgogne à la crème et vin jaune

Burgundy chicken in « vin jaune » cream sauce

Burgunder Freiland-Huhn in Rahm-Sosse mit gereiftem Jura-Wein aus der Savagnin-Traube

\*\*\*\*\*

### Fromage OU Dessert

Cheese or dessert - Käse oder Dessert

## Menu P'tio 10,00 €

### Steak hâché

Ground beef

Hack-Steak

OU

### Morceaux de poulet pané

Panied chicken

Paniertes Hühnerfleisch

OU

### Poisson

Fish

Fisch

### Accompagné de frites, riz ou légumes

Served with french fries, rice or vegetables

Beilage : Pommes frites, Reis oder Gemüse

\*\*\*\*\*

### Glace 2 boules et une surprise

Ice cream and a surprise

Zwei Eiskugel und ein kleine Überraschung