

TAPAS ET/ ENTRÉES

A partager (ou non!)

CROQUETAS 11
x 3, au Jamón Ibérico

RILLETTES DE SARDINES 10
au piment d’Espelette, toasts briochés

CROUSTILLES D’ESCARGOTS 12 | 22
x 6 pièces | x 12 pièces

ASSIETTE DE FROMAGES 9 | 15
x 2 choix | x 4 choix, chutney de saison

DUO CHARCUTERIE-FROMAGES 18
hommage à la Bourgogne-Franche-Comté
jambon du “Haut-Doubs”, jambon du “Morvan”
et fromages affinés

BURRATA 14.50
tomates anciennes et huile d’olive

FOIE GRAS MAISON (FRANCE) 21
chutney de saison et toasts briochés

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ 16
pain de mie, jambon du “Haut-Doubs”,
béchamel, mozzarella, brisures de truffe noire

CAVIAR STURIA OSCIETRA 35
10 g, blinis, crème herbes-agrumes

JAMBON BELLOTA (8og) 27

LES PLATS

SALADE CÉSAR 19
poulet Label Rouge, sucrine, parmesan,
croûtons à l’ail, sauce César

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 21
(180g), “au couteau”, pickles de graines de moutarde

KEBAB VÉGÉTARIEN 18.50
buns, chou fleur rôti aux curry, épinards
mayonnaise au curcuma

POULET AU CURRY VERT 23
poulet Label Rouge (FR), lait de coco,
oignons, carottes, épinards

CLUB SANDWICH AU SAUMON 19
pain brioché, saumon fumé, pickles,
zestes de citron et ricotta aux herbes

CRUDO DE DAURADE (FR) 28
daurade de la baie de Cannes, mangue-passion,
radis, huile fumée et piments oiseau

GARNITURES

POMMES DE TERRE & SAUCE EPOISSES 5

SALADE SUCRINE 5
vinaigrette moutarde de Dijon

CHIPS “PAILLE” 4

Pour les enfants (jusqu’à 10 ans)
Poulet Label Rouge & pommes de terre + Sirop 15€

LES DESSERTS

TARTELETTE FRUITS-ROUGES 10
façon “panacotta”

“SNICKERS” MAISON 12
crème glacée cacahuète, cacahuète en caramel
et praliné, nappage chocolat

COOKIE “MINUTE” 15
moelleux et servi tiède.
chocolat lait, chocolat noir, praliné

COLONEL “ROULOT” 13
sorbet abricot maison, crumble
et liqueur d’abricot de J.M Roulot

Découvrir notre Cave
WINE LIST

