

## CARTE BRASSERIE AUTOMNE / HIVER

### Nos soupes réconfortantes / Our Comforting soups - 12€50

Potimarron, crème de coco, coriandre, bacon fumé / Butternut, coconut coriander smoked bacon

Brocolis, fromage de chèvre, champignons / Broccoli, goat cheese, mushroom

Choux fleur, carotte, cumin / Coliflower, carrot, Cumin

Servi avec du pain toaster / Serve with Bread toasts

### Plats / Main Courses

L'omble chevalier frais vapeur, sauce Bethanie / Fresh fish filet with Local white wine sauc 27€00

Le magret de Canard Français aux groseilles / Duck breast red fruits sauce 25€00

### Local / Dishes

La Saucisse de Morteau aux Lentilles, Morteau Sausage and lentils 17€00

La potée Franc Comtoise, Beef and Vegetables 19€00

## Menu à 26,90€

Tarte fine jurassienne 12€

où

Salade terroir 10 €

\*\*\*\*\*

Pièce du boucher (sauce champignons ou sauce vigneronne) 19 €

où

Filet Mignon de porc cuit vapeur (rosé) jus au thym 19 €

\*\*\*\*\*

Dessert Du jour 8 €

où

Tartelette tatin aux pommes et sa glace vanille 8.00€

## Menu à 34€90

L'Œuf en Meurette Original  
*Poched egg in wine and bacon sauce*

Où

Nage d'escargot De Bourgogne aux pleurotes Fraîches  
*Snails swim in cream and fresh mushrooms*

Ou

Tartare de Saumon, pomme Granny, citron coriandre  
*Uncooked salmon with apple lemon and coriander*

\*\*\*\*\*

Coeur Quazi de Veau basse et longue cuisson, Sauce forestière  
*veal slowly cooked in steam oven*

Où

Filet de Truite du Jura, Sauce Béthanie  
*Local Truite Filet white wine Béthanie sauce*

\*\*\*\*\*

Fromage Blanc Ou sec + 3 €  
*Plate of cheese + 3€*

\*\*\*\*\*

Coeur coulant au chocolat  
*Fluffy chocolate cake*

ou

Assiette de gourmandise  
*Plate of sweetnees*

## CARTE DES VINS DU MOMENT

### Rouge :

Bourgogne Nuits Saint Georges 2017	59 €
Marange Clos des Loyeres 2019	50 €
Givry 2020	35 €
Givry 1 Cru AOP	42 €
Pinot Noir Domaine Voarick 2015	30 €
Pinot Noir Le bourgeon	27 € Au verre 6.50 €
Pinot Noir Vignot	20 € Au verre 4.50 €
Hautes C. Beaune Domaine picard 2017	37 €
Bourgogne Les pourrières Domaine Bourgeon 2018	32 € Au verre 5.50 €
Gigondas Les dentelles	48 €
Crozes Hermitage 2018	43 € Au verre 7.50 €
Morgon	22 € Au verre 6.50 €

### Blanc :

Saint véran Domaine de la Creuze Noire 2018 AOP	32 €
Rully La perche 2018	AOP 53 €
Chablis Beaumonts AOP	32 €
Arbois Cote Du Jura Chardonnay AOP	27 € Au verre 5.00 €

### Rosé :

Minuty Cote de provence AOP	36 €
Cigalonde Cote de provence AOP	25 €
Authentique Domaine Saint Pons (83) AOP	28 €