

Menu Plaisir

39,00 €

ou avec notre sélection de vins

48,00 €

(2 verres de vin de 14cl)

Mise en bouche

Tartare dans le filet de bœuf, ketchup maison et chips de pommes de terre

Ou

Cannellonis de tourteau, fromage frais et herbes fraîches

Magret de canard façon Rossini, jus au Porto

Ou

Pavé d'espadon à la plancha, huile d'olive aux aromates

La sélection du fromager

Dessert au choix

Menu pêcheur

28,00 €

Tartine de truite fumée par nos soins, crème au raifort

Ou

Salade de langoustines, chorizo ibérique et tomates confites

Le poisson du moment, selon arrivage

Ou

*Saint-Jacques rôties, riz vénéré et légumes, bisque de crustacés crémée
au Tandoori*

La sélection du fromager

Ou

Dessert au choix

Menu du petit

gourmet

Menu enfant, jusqu'à 12 ans

10,00 €

Viande

ou

poisson du moment

Gâteau au chocolat

ou

2 boules de glace

ou

Fromage blanc

Menu du jour

18,00€

*Du mardi au vendredi,
uniquement le midi*

Entrée

Plat

Dessert

Les entrées

- *Tartare dans le filet de bœuf, ketchup maison et chips de pommes de terre* 17,00 €
- *Escalope de foie gras Pierre Fossat, fraises confites et vin de Paille* 18,50 €
- *Tartine de truite fumée par nos soins, crème au raifort* 13,50 €
- *Salade de langoustines, chorizo ibérique et tomates confites* 17,00 €
- *Cannellonis de tourteau, fromage frais et herbes fraîches* 17,00 €

Les plats

- *La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune* 29,50 €
- *Magret de canard façon Rossini, jus au Porto* 20,00 €
- *Paleron de veau français cuit à basse température, moutarde à l'ancienne* 19,00 €
- *Poêlée de Saint-Jacques aux morilles et Vin Jaune* 29,00 €
- *Pavé d'espadon à la plancha, huile d'olive aux aromates* 19,50 €
- *Daurade entière de Chypre grillée* 22,00 €
- *La criée du moment selon les arrivages* Voir ardoise

Les fromages

- *La sélection du fromager* 6,00 €
- *Fromage blanc battu nature* 4,00 €
- *Fromage blanc battu coulis ou crème* 4,50 €
- *Fromage blanc battu au miel et aux noix* 4,50 €
- *Pot de Cancoillotte à l'ail tiède maison et toasts grillés* 5,50 €

Les desserts

- *Pomme confite, biscuit roulé à la gaude, sorbet Granny Smith* 9,00 €
- *Mille feuille chocolat Dulcey, caramel de notre enfance* 10,00 €
- *Pain de gène à la menthe, variation autour de la framboise* 9,00 €
- *Ananas rôti, crème glacée au miel du Jura* 9,00 €
- *Panna Cotta comme un Irish Coffee* 9,00 €

Prix TTC, service compris.

Un plat ou une entrée minimum par personne.

Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.

Tout changement entraînera un supplément.

Le bar

• Apéritifs

Apéritif maison (Crémant du Jura et Macvin)	10 cl	6,50 €
Vin de Paille	4 cl	6,20 €
Crémant du Jura	10 cl	5,50 €
Vin Jaune	4 cl	6,00 €
Macvin, Caveaux des Jacobins	5 cl	4,50 €
Kïr (pêche, cassis, framboise, mûre)	10 cl	3,50 €
Kïr Royal (pêche, cassis, framboise, mûre)	10 cl	11,00 €
Rosé framboise ou pêche	10cl	3,50 €
Anises (Ricard ou Pontarlier)	2 cl	3,00 €
Porto rouge ou blanc	4 cl	3,50 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	3,50 €
Suze	4 cl	3,00 €
Whisky Chivas 12 ans	4 cl	5,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans	4 cl	8,00 €

• Les Bières

Duvel Pression	25 cl	4,50 €
Rouget de Lisle Blonde au miel (bouteille)	33 cl	5,10 €
Rouget de Lisle blanche des Plateaux (bouteille)	33 cl	5,10 €
Rouget de Lisle griottines (bouteille)	33cl	5,10 €

• Les Bulles

Crémant du Jura, fruitière d'Arbois	75 cl	20,00 €
Champagne Veuve Renard Beaumont	75 cl	40,00 €
Champagne Henriot	75 cl	60,00 €
La coupe de Champagne	10 cl	10,00 €

• Eaux, Sodas, Jus de fruits

Vittel ou Badoit ou Carolla verte	50 cl	4,10 €
Vittel ou Badoit ou Carolla verte	100 cl	5,00 €
Lipton Ice Tea	25 cl	3,10 €
Jus de fruits Granini (orange, pomme, abricot, tomate)	20 cl	3,20 €
Limonade La Mortuacienne	33 cl	3,00 €
Limonade La Mortuacienne + sirop	33 cl	3,20 €
Limonade La Mortuacienne orange	33 cl	3,00 €
Coca Cola	33 cl	3,00 €
Coca Cola zéro	33 cl	3,00 €
Badoit Rouge	33cl	3,00 €

• Les boissons chaudes

Café Cellini	1,90 €
Décaféiné Cellini	2,10 €
Café Cellini Double	3,00 €
Thé ou Infusion	2,70 €

• Les digestifs

Get 27/31	4 cl	5,00 €
Cognac ABK6 VSOP	4 cl	8,00 €
Eau de vie de Poire	4 cl	5,00 €
Marc du Jura	4 cl	8,00 €
Liqueur de Sapin	4cl	6,00 €
Chartreuse verte	4cl	8,00 €
Rhum Diplomatico	4cl	8,00 €

Les vins

Notre sélection de vins au verre, issue de nos coups de cœur et de nos rencontres avec les vignerons vous sera proposée sur ardoise.

Notre carte des vins sera évolutive au fil du temps et au gré de vos envies.

Blanc

37,5 cl 75 cl

➤ *Jura AOP*

Arbois Chardonnay, fruitière vinicole d'Arbois
Vin floral et délicat.

17,00 € 24,00 €

Arbois Savagnin, fruitière vinicole d'Arbois

Quatre ans d'élevage sous voile montrent tout le soin apporté à l'élaboration de ce grand vin dont la dégustation vous plonge au cœur des saveurs si particulières du Jura.

21,50 € 35,00 €

Arbois Bethanie, fruitière vinicole d'Arbois

Assemblage de Chardonnay 60% et de Savagnin 40%. Sa robe jaune, dorée et brillante est un condensé de 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage.

17,50 € 25,00 €

Vin Jaune Côtes du Jura, Caveau des Jacobins

Vin de voile aux arômes et saveurs complexes de noix, amandes, miel.

50,00 € (62cl)

Vin de Paille, Jacques Tissot

Ce nectar enchantera les amateurs de vins liquoreux

46,50 €

➤ *Bourgogne AOP*

Chablis, W. Fevre

Bouquet frais et élégant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs. Bouche à la fois fraîche et souple, soutenue par une belle minéralité.

17,50 € 28,50 €

Givry 1er cru, Domaine Steinmaier

Belle expression du chardonnay bourguignon en premier cru.

32,00 €

Saint Véran, Boucharde et fils

Bouquet aromatique aux notes de verveine légèrement boisées, vin sec et minéral.

17,50 € 27,50 €

➤ **Rhône AOP**

Saint-Joseph, Courbis

20,00 €

35,00 €

97% marsanne 3% Roussane, rare cuvée issue de terroir exclusivement calcaire qui lui confère une minéralité exceptionnelle. Vin racé et expressif aux arômes de pêche de vigne.

➤ **Vallée de la Loire AOP**

Sancerre, Mercy Dieu

18,50 €

33,00 €

Robe or pâle, nez d'agrumes, vif et frais. Bouche fraîche avec arômes d'agrumes et trame minérale, belle longueur en bouche.

Pouilly Fumé, Renardière

33,00 €

Robe jaune pâle, nez de fruits jaunes. Bouche avec une belle attaque fraîche, fruité et élégante. Richesse, corps et gras bien présents.

➤ **Gascogne IGP**

Tariquet, Premières Grives

23,00 €

A consommer en apéritif, sur foie gras, viandes blanches. A savourer sur tous les desserts.

Rouge

37,5 cl

75 cl

➤ Jura AOP

Arbois Trousseau, fruitière vinicole d'Arbois

16,50 €

24,00 €

Corsé et structuré, ce vin rouge aux arômes complexes d'épices, de cerise et de sous bois vous révélera sa puissance et son caractère.

Arbois Poulsard, fruitière vinicole d'Arbois

13,50 €

19,00 €

Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis brillante et profonde. Des arômes francs et fruités de fraise, framboise et de poivron pour un vin friand, équilibré et élégant.

➤ Bourgogne AOP

Hautes Côtes de Beaune, Bouchard et fils

28,00 €

Bouquet de petits fruits marqué par une note de terroir. Pinot noir gaillard et plein de caractère.

Givry 1er cru, Claus de la Baraude

34,00 €

Robe brillante, son bouquet s'ouvre sur la violette, la fraise et les épices. Ce vin est riche et propose des tanins fins et délicats. Élégance et richesse caractérisent ce magnifique premier cru.

➤ Vallée du Rhône, AOP, M. Chapoutier

AOP Crozes Hermitage

21,00 €

32,00 €

Nez de fruits rouges, cassis et framboises puis violette. La bouche est ample et ronde avec une finale de fruits cuits et vanillée.

AOP Saint-Joseph « Les Deschamps »

18,50 €

31,50 €

Le nez est très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices. La bouche a une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

AOP Vacqueyras

17,00 €

30,00 €

Intense et généreux avec des arômes de fruits noirs (cerise noir, mûre), puis notes épicées (poivre blanc).

Rosé

37,5 cl

75 cl

➤ Languedoc Roussillon

AOP Coteaux de Languedoc, Puech Haut Prestige

Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques

25,50 €

➤ Provence

Les Seigneurs de St Maur, IGP St Tropez

Clair, aux reflets vifs, finement parfumé de fruits, équilibré et frais.

18,00 €

Saint – M, côte de provence, cru classé, Château St Maur

Cette cuvée fait partie du club très fermé des 18 domaines classés en cru en 1955.

Une robe clair légèrement saumonée, élégante, brillante et limpide aux reflets roses. Un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante.

50 cl

20,00 €

28,00 €