

Plats :

Viandes

- Pièce du boucher grillée à la plancha, environ 250g, beurre maître d'hôtel au Pontarlier, frites maison et salade verte.....26€
- Burger Américain :
Pain artisanal, steak haché 150g, cheddar, oignons et bacon frits, sauce barbecue. Frites maison et salade verte.....19.50€
- Paleron de bœuf cuit à basse température, sauce moutarde et garniture du moment :18€

Poissons

- Friture de carpes de la pisciculture de Flagy, marinée à la bière blonde d'Alsace (Licorne), sauce tartare. Servie avec frites maison et salade verte.....22€
- Poisson frais du moment (selon la pêche), sauce au citrons et Riesling, garniture du moment : ...19.50€

Assiette de Fromages : 6.50€

Desserts :

Dessert du Jour..... 7€

Crème brûlée maison au lait bio de la ferme du Beuchot, vanille de Madagascar..... 7.50€

Café ou Thé Gourmand, 4 mignardises..... 8€

Moelleux au chocolat et noix de pécan, glace vanille et crème anglaise..... 8.50€

Profiteroles Maison chocolat chaud et chantilly..... 9,50€

Dame Blanche, 3 boules de glace vanille, chocolat fondu et chantilly maison..... 8€

Café Liégeois, 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace café, expresso et chantilly maison..... 8€

Chocolat Liégeois, 2 boules vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud et chantilly maison..... 8€

Colonel, 2 boules de sorbet citron et 4cl de vodka.....8.50€
Poire William, 2 boules de sorbet poire et 4cl d'eau de vie...8.50€
Irish Coffee, 4cl de whisky, expresso, sucre de canne et
chantilly.....9€

Coupe 1 boule : 3€ / Coupe 2 boules : 4.50€

Coupe 3 boules : 6.50€

*Crèmes Glacées : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Coco, Chocolat
blanc*

Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Pomme, Poire

<i>Chantilly : +0.50€</i>

Digestifs :

- *Poire William : 2cl, 6€*

- *Mirabelle : 2cl, 6€*

- *Cognac, Calvados, Cointreau : 2cl, 6€*

- *Malibu, Get 27, Vodka : 4cl, 7€*

- *Rhum Philippin Don Papa, aux notes de vanille et de fruits
confits : 4cl 9€*