BY DONAT

À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

Charcuterie du Haut-Doubs

LE SECRETO N°7 17€

Viande de boeuf maturée et marinée au gin

LE MENU 12€
Enfants
(10 ans max.)
Sirop ou Diabolo, Poulet pané
et frites & Glace enfant

LES ENTRÉES

LES OEUFS MAYONNAISE 8€

Oeufs durs, mayonnaise maison

L'OS À MOËLLE GRATINÉ 13€

À la fleur de sel

LE TATAKI DE THON 15€

Wakamé, huile de sésame, sauce soja

LE FOIE GRAS MAISON 16€

Brioche et Chutney

LE CARPACCIO DE BOEUF 17€

Bœuf Holstein, Maturé et fumé

LES DESSERTS

LA MOUSSE CHOCOLAT 7€

LA TARTE DU JOUR 7€

LE TIRAMISU 7€

LES FONDUES FROMAGE

CLASSIQUE 19€/p TOMATE* 22€/p TRUFFE 24€/p

Mélange traditionnel de fromage avec du vin blanc, accompagné de salade verte (*la fondue à la tomate peut être préparée sans vin).

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 8€ ASSIETTE DE FRITES 4€

LA FONDUE BRESSANE

POULET 24€/p

Morceaux de poulet crus à tremper dans de l'huile bouillante, avec du jaune d'oeuf et de la chapelure. Nos fondues à base de viandes sont accompagnées de frites et salade verte.

LA FONDUE BOURGUIGNONNE

BŒUF 23€/p BŒUF, POULET 25€/p

Des morceaux de viandes crues à tremper dans de l'huile bouillante. Nos fondues à la viande sont accompagnées de frites et salade.

SUPPLÉMENT Boeuf ou Poulet (200gr) 12€

**NOS FONDUES SONT SERVIES À L'INTÉRIEUR
ET POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES**

LA CRÈME BRULÉE 7€

LE CAFÉ GOURMAND 9€

L'IRISH COFFEE 9€

LES PLATS FROIDS

LE TATAKI DE THON & FRITES 24€

Thon cru snacké, wakamé, sauce soja, huile de sésame, avec frites et salade

LE TARTARE DE BŒUF & FRITES 24€

Viande de bœuf crue coupée au couteau, oeuf, pignons de pin, parmesan, cornichons, câpres, sauce Worcestershire, échalotes, ciboulette, avec frites et salade

LE CARPACCIO DE BŒUF & FRITES 25€

Bœuf Holstein maturé fumé, frites et salade

LES PLATS CHAUDS

LE POULET SAUCE FORESTIÈRE 23€

Poulet confit, sauce forestière et vin jaune

LE RIBS DE PORC 25€

Rib's de porc cuisson basse température (+/- 450 grammes)

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 26€

Épaule d'agneau confite et son jus de cuisson

LES SALADES REPAS

LA SALADE CESAR & FRITES 18€

Salade, poulets panés, œufs durs, sauce césar, parmesan, croutons, oignons frits

LA SALADE DE GESIERS & FRITES 18€

Salade, gésiers de canard confits, croutons, tomates cerises, oignons frits, œufs durs

LA SALADE DE CHEVRE & FRITES 18€

Salade, jambon, pignons de pin, chèvres panés

LE SAUMON BASSE TEMPERATURE 25€

Pavé de saumon

LA BASSE COTE DE BŒUF 23€

Basse côte cuisson basse température
Sauce au choix : Poivre ou Échalote

LE MAGRET DE CANARD 26€

Magret de canard sauce balsamique, miel, orange

CUISSON AU FOUR À BRAISE

L'ENTRECOTE DE BOEUF

400gr | 29€

LE FILET DE BOEUF SUR ARDOISE

Cuisson sur table | 34€

LA COTE DE BOEUF HOLSTEIN

79€ le kilo, pour 2 personnes

LA COTE SIMMENTHAL MATURÉE

82€ le kilo, pour 2 personnes

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (AVEC LES PLATS CHAUDS)

Frites **ou** Riz **ou** Purée de Pommes de Terre **ou** Gratin Dauphinois