

Les Entrées

Petite Friture d'Éperlans 8 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 9 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Salade Franc-Comtoise Petite : 11 € Grande : 15 €

Salade, Tomate, Comté, Morteau, Champignons au Fromage Blanc et Fines Herbes

Gaspacho Melon/Carotte 12 €

Tartine Feuilletée Mousse de Chorizo, Sorbet Porto Rouge

Carpaccio de Boeuf Petit : 13 € Grand : 17 €

Marinade Pesto/Huile d'Olive, Tartare de Ratatouille, Râpé de Vieille Mimolette, Mini Kouglof Tomato/Olive

Salade Brembilla Petite : 13 € Grande : 17 €

Salade, Tomate, Gouda au Pesto Rouge, Jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, Vinaigrette Basilic/Parmesan

Tatakí de Thon au Sésame, Tartare Concombre/Menthe/Ananas, Pain au Basilic 16 €

Petites Tranches Marinées de Thon Mi-Cuit, servies Froides

Grenouilles Fraîches à la Persillade 16 € (selon arrivage)

150 Gr

Terrine de Foie Gras aux Suprêmes de Caille 18 €

Petite Salade au Balsamique de Fruits Rouges et Petit Pain au Cacao

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Poissons

Petite Friture d'Éperlans 15 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 17 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet de la « Maison NOLO », Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 18 €

Riz Basmati/Céréales et Légumes

Supplément Écrevisses : 5 €

Filet de Saint-Pierre Rôti, Beurre Maître d'Hôtel Agrumes/Oseille 20 €

Riz Basmati/Céréales et Légumes

Filets de Perche Meunière 22 €

Riz Basmati/Céréales et Légumes

Brochette de Crevettes et Gambas Grillées, Beurre Ail/Estragon, Risotto Arlequin 28 €

Gratin Gourmand de Maria Mâtre 28 €

(Queues d'Écrevisses, Quenelle Émincée, Épinards, Champignons, Sauce Nantua) accompagné de Riz Basmati/Céréales et Légumes

Grenouilles Fraîches à la Persillade 29 € (selon arrivage)

(300 Gr) accompagnées de Gratin Dauphinois

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Viandes

Burger de Veau Bretz Bleu 16 €

(Pain Bretzel Feuilleté, Steak Haché 100% Veau Français, Condiment Abricot/Cumin, Oignon Rouge, Bresse Bleu) accompagné de Frites et Salade Verte
Pas de modification possible dans la composition du Burger

Médaille de Volaille (Oignon/Persil/Patate Douce), Fond de Poêlage aux Petits Légumes 17 €

Pommes Purée Maison et Légumes

Tartare de Boeuf « Limousin » au Couteau, Oignons Frits et Copeaux de Parmesan 18 €

Frites et Salade Verte

OU César : Un Aller/Retour sur le Grill

Souris d'Agneau Braisée au Miel et Citron 20 €

Pommes Purée Maison et Légumes

Entrecôte de Boeuf « Black Angus » Grillée 22 € (origine Uruguay)

Frites et Salade Verte

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 7 €

Poulet de Bresse à la Crème et au Vin Jaune 23 €

Pommes Purée Maison et Légumes

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 7 €

Coeur de Ris de Veau Meunière ou à la Persillade 25 €

Pommes Purée Maison et Légumes

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 7 €

Toutes nos viandes sont d'origine « Union Européenne »

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Menus

Menu Quénie 20 €

Salade Franc-Comtoise

Salade, Tomate, Comté, Morteau,
Champignons au Fromage Blanc et Fines Herbes



Quenelle de Brochet Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Supplément Écrevisses: 5 €



Vacherin Madeleine/Kumquat

Glace Madeleine, Meringue au Curaçao Bleu,
Sorbet Kumquat et Crème Anglaise

ou

Crème Brûlée à la Vanille

Les P'tits Gourmets 10 €

(Pour les moins de 12 ans)

Fish'N Chips de Cabillaud

ou

Kid's Burger, Frites

Pain Burger, Steak Haché Bœuf, Sauce Burger, Mozzarella

ou

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua Riz Basmati/Céréales



Coupe de Glace : 2 Boules au choix

Menu des Sapins 30 €

Gaspacho Melon/Carotte

Tartine Feuilletée Mousse de Chorizo, Sorbet Porto Rouge

ou

Salade Brembilla

Salade, Tomate, Gouda au Pesto Rouge, Jambon de Parme,
Mozzarella di Bufala, Vinaigrette Basilic/Parmesan

ou

Carpaccio de Boeuf

Marinade Pesto/Huile d'Olive, Tartare de Ratatouille,
Râpé de Vieille Mimolette et Mini Kouglof Tomate/Olive



Médaille de Volaille

(Oignon/Persil/Patate Douce)

Fond de Poêlage aux Petits Légumes

ou

Quenelle de Brochet

Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Supplément Écrevisses: 5 €



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Menu du Lac 40 €

Terrine de Foie Gras aux Suprêmes de Caille

Salade au Balsamique Fruits Rouges et Petit Pain au Cacao

ou

Grenouilles Fraîches à la Persillade

(150 gr)

ou

Tataki de Thon au Sésame, Tartare Concombre/Menthe/Ananas, Pain au Basilic

Petites Tranches Marinées de Thon Mi-Cuit, servies Froides



Poulet de Bresse Crème/Vin Jaune

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 7 €

ou

Filet de Saint-Pierre Rôti Beurre Maître d'Hôtel Agrumes/Oseille

ou

Gratin Gourmand de Maria Mâtre

Queues d'Écrevisses, Quenelle de Brochet Émincée,
Épinards, Champignons et Sauce Nantua



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Formules du Jour

DUO : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **13,50 €**

TRIO : Entrée + Plat + Dessert : **16 €**

Servies uniquement au Déjeuner du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés

L'établissement ferme
ses portes à Minuit



Les plats « *Faits Maison* » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5€

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8€

Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 6,50€

accompagné d'1 mini Crème Brûlée au Cointreau, d'1 Sorbet et de 2 mini Pâtisseries

Crème Brûlée à la Vanille 7€

Délice Palet Breton, Chocolat, Spéculoos 8€

Baba Piña Colada 8€

Baba au Rhum, Panna Cotta à l'Ananas et Noix de Coco, Chantilly

Tiramisu Pêche/Abricot, Sorbet Pêche de Vigne 8,50€

Dôme Chocolat façon Forêt Noire, Coulis Griotte et Sorbet Chocolat 8,50€



Les Gourmandises Glacées

Vacherin Kumquat/Madeleine 7,50 €

Glace Madeleine, Meringue au Curaçao Bleu, Sorbet Kumquat et Crème Anglaise

Nougatine au Citron Confit, Limoncello et Sorbet Cassis 8 €

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2,50 € 2 Boules : 4,50 € 3 Boules : 6 €

Glaces : Vanille, Café, Pistache, Rhum/Raisins,
Caramel au Beurre Salé, Noix de Coco, Madeleine

Sorbets : Chocolat Noir, Cassis, Passion, Citron Vert, Abricot, Fraîse,
Framboise, Ananas, Poire, Kumquat, Pêche de Vigne, Porto Rouge, Thé Vert à la Menthe

*Les Plaisirs de la Table et ses convivialités sont des moments de bonheur
partagés par tout le genre humain dans ce monde d'illusion...*

Un Cuisinier

