

<i>Entrées</i>	Salade	Repas
*Verrine de foie gras et ses toasts (chutney de figues, confit d'oignons)	16,00€	
*Salade St Jacques (Salade, pommes de terre, tomates, St Jacques au beurre ail et persil)	9,30€	17,20€
*Salade végétarienne (carottes râpées au vinaigre de noix, betteraves rouges et oignons, salade verte, pommes de terre tièdes, œufs durs, tomates)	6,70€	12,90€
*Terrine de truites aux amandes	9,00€	
*Carpaccios de bœuf	9,80€	
*Tartine gratinée au Mont D'or sur son lit de salade, oignons, pommes de terre, jambon à l'os		16,50€

Poissons

*Filet de Bar crème de vinaigre balsamique sauce citron gingembre		17,00€
---	--	--------

Viandes

*Carpaccios de bœuf (2 assiettes) frites		18,00€
*Tartare de bœuf, frites		18,00€
*Steak haché		10,50€
*Andouillette sauce moutarde		10,50€
*Bavette (200gr) sauce échalotes		16,50€
*Entrecôte (250gr) beurre ail persil		22,50€
*Burger du St Claude (steak haché, morbier, saucisse fabrication Maison, oignons, tomates confites, salade, sauce burger)		18,00€

(Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour ou frites)

Menu Franc Comtois

*Jambon à l'os, saucisse fabrication Maison, Salade,
pommes de terre, cancoillotte

* 12 cl de vin d'Arbois (Chardonnay ou Poulsard)

* Glace Macvin ou dessert du chef

23,00€

Formules

*Plat du jour	10,50€
* Entrée + plat du jour	14,00€
* Plat du jour + dessert du jour	14,00€
* Entrée + plat du jour + dessert du jour	16,00€

Dessert

Assiette de fromages régionaux	6,00€
Fromage blanc avec coulis de fruits exotiques	5,00€
Nougat glacé coulis de fruits rouges	6,00€
Dessert du Jour (proposition sur le tableau)	6,00€
Tarte tatin et boule glace vanille	6,00€

Coupe glacée

Coupe Liégeois (café ou chocolat)	6,00€
Coupe Menthe Peppermint	6,00€
Coupe Citron et vodka	6,00€
Coupe rhum raisin et rhum	6,00€

Prix et service compris