



## Menu

35€

(par personne, hors boissons)

*En semaine : tous les soirs*

*Week end et jours fériés : midi et soir*

Millefeuille d'aubergines confites, chèvre frais,  
tomate et pesto

ou

Panna Cotta à la Cancoillotte et Truite fumée

Suprême de poulet au Vin Jaune

ou

Rôti de veau, sauce au Morbier

Dessert au choix, à l'ardoise





## Les Vins

### ***(re)Découvrez le Jura !***

**Chardonnay du Jura**, Fruitière de Voiteur

23,00€ la bouteille de 75 cl

5,00€ le verre de 12 cl

**Savagnin (Jura)** Fruitière de Voiteur

30,00 € la bouteille

6,20 € le verre de 12 cl

### ***À l'apéritif ou au dessert :***

**Macvin**, Fruitière de Voiteur

7,20€ le verre de 12cl

### ***On sort du Jura ? Bienvenue en Bourgogne !***

**Bourgogne Aligoté**

30,00€ la bouteille de 75cl

6,20€ le verre de 12cl

### ***Direction la Vallée du Rhône !***

**Côtes du Rhône "Secret de Famille »**,

maison Jaboulet (2019)

18,50 € la bouteille de 75cl

3,90€ le verre de 12 cl

### ***Comme un air de Provence...***

**Rosé Magali 2021** Côtes de Provence A.O.P

25,00€ la Bouteille de 75cl

5,20€ le verre de 12cl





# Les Cocktails

*à partir de 22h !*

(Afin de faciliter le service,  
merci de venir régler vos consommations à l'accueil)

## *Avec Alcool* 8,00€

### **Gin Tonic, le grand classique**

Gin, jus de citron, Schwepsse sucre de canne, zeste de citron

### **Margarita**

Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne

### **Gourmandise**

Whisky, jus de framboise, jus de fraise, sucre de canne

### **Keep Green**

Rhum, jus de Kiwi, jus de pomme, fleur d'oranger

### **Summer Loue**

Vodka, jus d'abricot, sirop de vanille, menthe fraîche

## *Sans Alcool* 6,00€

### **Zen Loue**

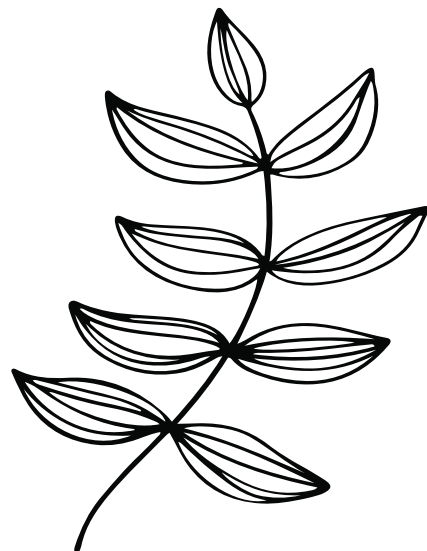
Jus d'ananas, jus de fruits exotiques, sirop de melon

### **Red Power**

Jus de framboise, jus de fruits exotiques, menthe et citron vert

### **Beau Mousse**

Jus de pamplemousse, Schwepsse, sucre de canne, menthe et citron vert



# Suggestions à la carte

## *Entrées à la carte*

Millefeuille d'aubergines confites, chèvre frais, tomate et pesto  
8,00€

Panna Cotta à la Cancoillotte et Truite fumée  
9,00€

## *Plats à la carte*

Entrecôte Boeuf Charolais, frites maison, salade verte  
23,50€

Truite entière, sauce aux Morilles  
24,00€

*l'accompagnement de ce plat change en fonction des arrivages  
et des saisons!*

## **Salade Repas entre Mer et Loue**

17,00€

*crevettes à la plancha, truite fumée, oeuf dur, concombre, tomates, graines de courge, tournesol et pignons de pin, carotte, sauce maison (moutarde à l'ancienne)*

## **Salade Repas Comtoise**

16,00€

*Jambon du Haut Doubs, Comté, pomme de terre, oeuf dur, concombre, tomates, graines de courge, tournesol et pignons de pin, carotte, sauce maison (moutarde à l'ancienne)*

Suprême de poulet au Vin Jaune  
21,00€

Rôti de veau, sauce au Morbier  
21,00€

## ***Desserts à l'ardoise***

8,00€

(Tous les desserts sont au même tarif)

