

Carte

AUTOMNE HIVER



MENU ENFANT

APPÉTIT D'OISEAU

Demandez les suggestions du chef7 €

MENU

32 €

 39 € avec
un verre de Vin Jaune



Croûte aux Morilles et Vin Jaune
Ou

Terrine maison Vin Jaune et Morilles

Filets de Perche Morilles et Vin Jaune
Ou

Suprême de Poulet aux Morilles et Vin Jaune

Trilogie de fromages

Dessert du jour



Prix service compris

MENU

20 €

Croustillant de Morteau
Ou
Assiette d'os à moelle

Filets de truite Meunière
Ou
Pièce de bœuf nature

Fromage
Ou
Dessert du jour

SPÉCIALITÉS

- Véritable quenelle de brochet
sauce Nantua (25 min. d'attente) **15,50 €**
Real quenelle of pike wiperes Nantua (25 min to wait)
- Véritable quenelle de brochet
au jus de Morilles (25 min d'attente) **15,50 €**
Real quenelle of pike in the juice of morels (25 min to wait)
- Fondue et sa charcuterie (minimum 2 pers) **15,00 €**
Fondue And his(her,its) delicatessen (for 2 pers)

Bistrot
DE LA MÈRE

Simone



ENTRÉES • ENTRIES

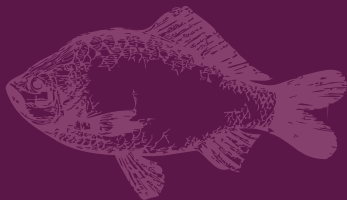
- Croûte aux Morilles et Vin Jaune **14,90 €**
Crust in Morels and Yellow Wine
- Assiette d'os à moelle gratinés **7,00 €**
Plate of browned marrow bones
- Terrine aux Morilles et Vin Jaune maison **8,50 €**
Terrine in Morels and Yellow Wine house
- Croustillants De Morteau et Comté **8,00 €**
Crunchy Of Morteau and County
- Samossas de Boudin noir aux pommes **8,00 €**
Samossas of Black sausage in apples
- Confit de Pieds de cochon et Jarretons **8,50 €**
Confit of Feet of pig and Jarretons

VIANDES • MEATS

- Tartare de bœuf, salade verte, frites (180 g) **16,00 €**
Tartar of beef, green salad, fried (180 g)
- Pièce de Bœuf (200 g) nature **16,00 €**
Part of beef (200 g) Nature
- Morilles et Vin Jaune **21,00 €**
Or Morels and Yellow Wine
- Sauce Trousseau **18,50 €**
Or Wipe Trousseau
- Suprême de Poulet aux Morilles et Vin Jaune **19,00 €**
Supreme of Chicken in Morels and yellow Wine
- Escalope Franc-Comtoise (veau, Comté, jambon) **17,50 €**
Cutlet Franc-Comtoise (veal, cheese, ham)

POISSONS • FISHES

- Filets de Perche beurre Meunière **16,00 €**
Filletts of perch butter Miller
- Filets de Perche sauce Morilles et Vin Jaune **21,00 €**
Filletts of perch Wipe Morels and yellow Wine
- Filets de truite au Savagnin **16,00 €**
Filletts of trout in the Savagnin
- Filets de truite Meunière **14,50 €**
Filletts of trout Miller



FROMAGES • CHEESES

- Assortiment de 3 fromages **4,00 €**
Assortment of 3 cheeses
- Fromage Blanc en faisselle **3,00 €**
Cottage cheese

DESSERTS • DESSERTS

- Gâteau aux noix et sa glace Vin Jaune maison **6,50 €**
Cake in Walnuts and his Ice cream Yellow Wine home made
- Crumble aux pommes et son sorbet Vin de Paille maison **6,50 €**
Apple crumble and its sherbet Straw Wine home made
- Trilogie au Macvin (crème brûlée, granité et financier) **6,50 €**
Trilogie in Macvin (burned crème, granitelike and financial)

Prix service compris