



ASSIETTES REPAS

Burger Alsacien.....	13.50 €
Steak Angus, munster, salade, sauce Béarnaise, frites	
Burger du Chef.....	13.50 €
Steak Angus, cheddar, salade, bacon, sauce burger, frites	
Burger Vert.....	13.50 €
Steak végétal, avocat, oignon, betterave, courgette, sauce soja aux herbes, frites	
Fish and chips.....	12.50 €
Beignets de poissons, frites et salade sauce Béarnaise	
Franc-Comtoise	14.00 €
Jambon cru et jambon blanc, saucisson sec Desgrez, cancoillotte, salade, patates	
Friture de gougeonette.....	17.00 €
(selon approvisionnement). Sauce béarnaise, frites, salade	
Poulette	13.00 €
Suprême de poulet à la crème, cancoillotte, frites, salade	
Souris	16.00 €
Souris d'agneau, sauce au thym et romarin, patates, salade	
Entrecôte Montbéliarde au Roquefort ou poivre ou Béarnaise ou Maître d'Hôtel	22.00 €
Entrecôte, frites, salade	
Entrecôte Montbéliarde aux morilles.....	27.00 €

SALADES

	Salade	Maxi
Lyonnaise	10.00 €	15.00 €
Lardons, Comté, œuf poché, croûtons		
Saônoise.....	11.00 €	16.00 €
Toasts de chèvre chaud, jambon sec, tomate, artichaut, sauce pesto		
Printanière.....	9.00 €	14.00 €
Avocat, courgette, betterave, tomate, artichaut, concombre, melon, pastèque, sauce pesto		
Mastroquet	13.00 €	18.00 €
Saumon fumé, moules, crevettes et sauce cocktail		
Saint-Jacques	16.00 €	21.00 €
Saint Jacques poêlées, moules, crevettes, agrumes, avocat		

MENU RÉGIONAL 30 €

Chiffonnade de jambon de Luxeuil aux griottines de Fougerolles <i>ou</i>
12 escargots de Bourgogne <i>ou</i>
Cassolette forestière et feuilleté aux graines <i>ou</i>
Salade Saônoise Toast chèvre chaud, melon, jambon sec, tomates séchées, artichaut et sauce pesto
Assiette poulette à base de suprême de poulet à la crème, cancoillotte et frites <i>ou</i>
Filet de truite blanche du Jura sauce au Chardonnay Franc-Comtois <i>ou</i>
Burger au choix <i>ou</i>
Friture de gougeonette selon approvisionnement, sauce Béarnaise et frites (+ 5 €)
Planchette de trois de fromages Régionaux à base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne <i>ou</i>
Forêt Noire aux griottines de Fougerolles <i>ou</i>
Glace Dijonnaise Glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis <i>ou</i>
Duo mousse chocolat noisettes <i>ou</i>
Bocal de tiramisu au café <i>ou</i>
Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille et caramel

MENU DU JOUR 17.00 €

MIDI ET SOIR
du lundi au vendredi midi (présenté sur feuillet)

METS ET DESSERTS À LA CARTE

SUR DEMANDE

CARTE DES BOISSONS

SUR DEMANDE

MENU BORDS DE SAÔNE 40 €

Charcuteries locales, terrinerie de canard Mastroquet, saucisson sec et jambon persillé Desgrez <i>ou</i>
Médaille de brochet farci à la truite en Bellevue <i>ou</i>
Salade du Mastroquet à base de saumon fumé, miettes de crabe, moules, crevettes et sauce cocktail
Entrecôte Montbéliarde sauce Béarnaise ou Roquefort ou poivre <i>ou</i>
Timbale de sole et saumon au beurre blanc <i>ou</i>
Souris d'agneau aux sucres de thym et miel <i>ou</i>
Filet de bœuf sauce forestière (+ 5 €)
Planchette de trois de fromages Régionaux à base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne
Forêt Noire aux griottines de Fougerolles <i>ou</i>
Coupe glacée Mastroquet Glace vanille, sorbet cerises, griottines, crème fouettée <i>ou</i>
Café Gourmand Assortiment de 5 mignardises sucrées et sorbet framboise <i>ou</i>
Baba au rhum vieux <i>ou</i>
Cocktail de fruits frais <i>ou</i>
Duo mousse chocolat noisette <i>ou</i>
Crème brûlée vanillée <i>ou</i>
Cœur fondant chocolat noir et griottines de Fougerolles

MENU TI'GRAYLOIS - 12 €

(- de 14 ans) avec un sirop à l'eau

Salade César
Poulet, Comté,
croûtons, œuf dur
ou

Jambon blanc
ou
Entrée du jour

Fish and chips
ou

Burger Kids
Steak haché, cheddar, tomate, sauce burger
ou

Saucisse de Francfort

Frites ou légumes

Glace « bonbon » à base de glace vanille
et fraise, Smarties et crème fouettée
ou

Duo mousse chocolat noisette
ou

Gaufre de liège
ou

Glace 2 boules parfum au choix

MENU DU RESTAURANT 50 €

Retour de pêche au Champagne à base de Saint-Jacques, langoustines, moules, crevettes et petits légumes <i>ou</i>
Foie gras de canard maison au sel de Guérande
Sorbet arrosé
Dos de sandre au vin jaune <i>ou</i>
Filet de bœuf à la crème de truffes de Bourgogne <i>ou</i>
Entrecôte Montbéliarde sauce Roquefort ou Béarnaise ou poivre <i>ou</i>
Suprême de Poulet à la crème de morilles
Planchette de trois de fromages Régionaux à base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne
Forêt Noire aux griottines de Fougerolles <i>ou</i>
Cœur fondant chocolat noir et griottines de Fougerolles <i>ou</i>
Café Gourmand Assortiment de 5 mignardises sucrées et sorbet framboise <i>ou</i>
Baba au rhum vieux <i>ou</i>
Coupe glacée Dijonnaise Glace vanille sorbet cassis, crème de cassis, crème fouettée <i>ou</i>
Coupe glacée Champaris Sorbet citron, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème fouettée <i>ou</i>
Coupe glacée Colonel Sorbet citron, vodka