

## Apéritifs

Kir cassis (Blancass) 8 cl.....	2,50€
Vin de table 12° au verre (blanc, rouge, rosé) 12 cl .....	1,60€
Côte du Rhône au verre 12 cl .....	2,00€
Vin blanc Chardonnay au verre 12 cl .....	2,60€
Vin blanc d'Alsace au verre 12 cl.....	2,60€
Sangria 10 cl (en été) .....	3,60€
Rosé Pamplemousse 8 cl (en été).....	3,00€
Anisés 2 cl (Ricard, Pastis, Pontarlier) .....	3,40€
Suze 4 cl .....	3,40€
Porto rouge 6 cl.....	3,30€
Martini (rouge ou blanc) 4 cl .....	3,40€
Kir pétillant (Mûre, Pêche ou Framboise) 8cl .....	4,50€
Mac Vin Béthanie blanc 6cl .....	4,50€
Whisky 4 cl .....	4,80€
Digestif 2 cl .....	7,80€
Coupe de Champagne Brut .....	8,80€
Café (Ségafredo) .....	2,20€
Infusions ou thé .....	2,40€
Diabolo 20 cl .....	2,00€
Sirop à l'eau 20 cl .....	1,20€
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, abricot, tomate, pomme).....	3,40€
Orangina 25 cl .....	3,40€
Ice-tea 20 cl .....	3,20€
Perrier 33 cl .....	3,60€
Coca-cola ou coca-cola light 33 cl .....	3,60€

## Brasserie

Vittel 100 cl .....	5,00€
Vittel 50cl .....	3,80€
Badoit 100cl .....	5,20€
Badoit 50 cl.....	3,90€
Limonade 100cl.....	4,80€
Limonade 50 cl.....	3,50€
San Pellegrino 100 cl.....	5,20€
San Pellegrino 50 cl.....	3,90€
Bière pression 25 cl 1664 .....	3,40€
Panaché 25 cl .....	3,50€
Amer bière 25 cl.....	3,80€
Bière sans alcool 25 cl .....	3,40€

## Vins en pichet

Cuvée du restaurant rouge, blanc ou rosé (vin de table) ¼ l.....	4,50€
Cuvée du restaurant rouge, blanc ou rosé (vin de table) ½ l.....	7,00€
Arbois rosé ¼ l .....	5,80€
Arbois rosé ½ l .....	9,00€
Chardonnay blanc ¼ l .....	5,80€
Chardonnay blanc ½ l .....	9,00€
Côte du Rhône ¼ l .....	5,50€
Côte du Rhône ½ l .....	8,80€

## Vins d'Arbois

Arbois rouge 75 cl .....	26,00€
Arbois rouge 37,5 cl .....	16,00€
Arbois blanc Béthanie 75 cl .....	26,00€
Arbois blanc Béthanie 37,5 cl .....	16,00€
Arbois rosé 75cl .....	26,00€
Arbois rosé 37,5 cl .....	16,00€

## Vins du Rhône

Côte du Rhône 75 cl .....	23,00€
Côte du Rhône 37,5 cl .....	15,00€

### Vins de Provence

Côte de Provence 75 cl .....	23,00€
Côte de Provence 37,5 cl .....	15,00€
Tavel rosé 75 cl .....	28,00€

### Vins d'Alsace

Gewurztraminer 75 cl .....	27,00€
Riesling 75 cl .....	26,00€
Riesling 37, 5 cl.....	16,00€
Pinot noir rosé 75 cl .....	26,00€
Pinot Gris 75 cl .....	26,00€
Pinot Gris 37,5cl .....	16,00€
Pinot noir Rouge 75 cl .....	26,00€
Pinot noir rouge 37,5 cl .....	16,00€

### Vins du Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil 75 cl .....	26,00€
Saint Nicolas de Bourgueil 37,5 cl .....	18,00€

### Vins du Mâconnais

Pouilly Fuissé 75 cl .....	30,00€
----------------------------	--------

### Vins de Bourgogne

Passe-tout-grain 75 cl .....	24,00€
Passe-tout-grain 37,5 cl .....	15,00€
Mercurey 75 cl .....	30,00€
Haute côte de Beaune 75 cl .....	32,00€
Bourgogne Chardonnay blanc 75cl.....	24,00€
Chablis 75 cl.....	32,00€
Chablis 37,5 cl .....	19,00€
Santenay 75 cl .....	38,00€

### Vins du Beaujolais

Brouilly 75 cl .....	30,00€
Brouilly 37,5 cl .....	18,00€
Juliéas 75 cl .....	26,00€

### Vins de Bordeaux rouge

Puit saint- Martin 75 cl .....	26,00€
Saint- Estèphe 75 cl .....	39,00€

#### Bordeaux rosé

Bordeaux Rosé 75 cl .....	24,00€
---------------------------	--------

#### Bordeaux Blanc

Bordeaux Blanc 75 cl .....	24,00€
----------------------------	--------

### Champagne

Brut 75 cl .....	42,00€
------------------	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Nos salades

<b>Salade verte .....</b>	<b>3,50€</b>
<b>Salade Paysanne .....</b>	<b>10,00€</b>
(Salade verte, tomates, œuf dur, lardons, dés de Comté)	
<b>Salade Comtoise.....</b>	<b>10,00€</b>
(Salade verte, pomme-de-terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard)	
<b>Salade de chèvres chauds .....</b>	<b>10,00€</b>
(Salade verte, œuf dur, croûtons, chèvres chauds panés)	
<b>Salade Landaise.....</b>	<b>14.50€</b>
(Salade verte, magrets de canards cuits, magrets de canards fumés, asperges, œuf poché)	
<b>Salade de Saint- Jacques .....</b>	<b>15,00€</b>
(Salade verte, noix de Saint- Jacques, saumon fumé)	
<b>Salade Périgourdine .....</b>	<b>15,00€</b>
(Salade verte, foie gras, gésiers confits, magrets de canards fumés)	

## Nos entrées froides

<b>Saumon fumé et ses toasts .....</b>	<b>17,00€</b>
<b>Assiette du Périgord et ses toasts .....</b>	<b>19,00€</b>

## Nos entrées chaudes

<b>Croûtes aux champignons et Morilles .....</b>	<b>15,00€</b>
<b>Saumon à la crème de Morilles .....</b>	<b>16,00€</b>
<b>Croûtes aux Morilles .....</b>	<b>22,00€</b>

## La sélection du chef

**Friture de Carpe à volonté sans arêtes\* , frites et salade verte ....19,00€**  
**Friture de Perche à volonté, frites et salade verte .....19,00€**

**Friture de Carpe à volonté avec arêtes\*\* , frites et salade verte.....19,00€**

**\*\* Sur commande 48heures à l'avance ou demander si disponible en stock**

**\*Attention la friture sans arêtes n'est pas 100% sans arêtes.**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Moules marinières, Frites .....14,00€**

**Moules à la crème, Frites .....15,00€**

**Moules au Curry, Frites.....15,00€**

**Moules au Roquefort, Frites .....15,00€**

**Duo de poisson de mer (cabillaud et saumon), sauce Safran, Riz et Ratatouille ....19,00€**

**Dos de Cabillaud (SKREI selon arrivage) sauce Safran, Riz et courgettes.....19,00€**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Escalope de Dinde à la crème et Petits Paris .....16,00€**

**Escalope de Dinde Franc- Comtoise (Façon cordon Bleu) .....18,00€**

**Faux-filet grillé .....20,00€**

**Faux-filet sauce Roquefort .....22,00€**

**Faux-filet sauce forestière .....24,00€**

**Tournedos grillé maître d'hôtel.....25,00€**

**Tournedos sauce Morilles.....29,00€**

**Filet mignon de veau sauce Morilles.....29,00€**

**Nos viandes sont accompagnées de Frites, Carottes et Haricots-verts.**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Notre assiette de fromages .....8,50€**

**Présence d'allergènes dans certaines de nos préparations culinaires : farine, féculents, œufs, crustacés, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, poissons, lait, chocolat, beurre, crème, sous réserve d'exception et de changement de recette. Merci de vous renseigner auprès de la direction.**

## **Menu friture à 28,00€**

**Salade de saint- Jacques  
Ou  
Croûtes aux champignons  
et Morilles**



**Friture de carpes\* Ou  
Perches à volonté  
(Avec\*\* ou sans arêtes\*)**



**Dessert au choix**

\*\*si disponible en stock

**\*Attention la friture sans arêtes n'est  
pas 100% sans arêtes.**

## **Menu friture à 30,00€**

**Salade de saint- Jacques  
Ou  
Croûtes aux champignons  
et Morilles**



**Friture de carpes\* Ou  
Perches à volonté  
(Avec\*\* ou sans arêtes\*)**

**Frites et salade verte**



**Dessert au choix**

## **Menu enfant à 9,50€**

**Nuggets de poulet Ou steak haché Ou friture de Perche, Frites et  
surprise glacée.**

# **Menu à 33,00€**

**Saumon fumé et ses toasts**

**Ou**

**Salade Périgourdine**

**Ou**

**Salade de Saint-Jacques et saumon fumé**

**Ou**

**Assiette du Périgord**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Dos de Cabillaud, sauce safran**

**Ou**

**Faux-filet sauce forestière**

**Ou**

**Filet mignon de veau sauce Morilles**

**Ou**

**Tournedos Grillé Maitre d'hôtel**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Dessert au choix**

<b>Dame blanche</b> : glace vanille, chocolat chaud chantilly .....	<b>8,00€</b>
<b>Poire belle- Hélène</b> : glace vanille, poires fruits, chocolat chaud, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Pêche Melba</b> : glace vanille, pêches fruits, coulis fruits rouges, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Coupe coco- choc</b> : glace coco et chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Provence</b> : glace abricot et framboise, coulis fruit de la passion, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Coupe Bourguignonne</b> : glace vanille et cassis, crème de cassis, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Chocolat Liégeois</b> : glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Café Liégeois</b> : glace vanille et café, café expresso, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>Fraise Melba</b> : glace vanille et fraise, fraises fraîches, chantilly ( <b>en saison</b> ).....	<b>8,00€</b>
<b>Fraises (Nature ou sucre) en saison</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>Fraises (sucre et chantilly) en saison</b> .....	<b>7,00€</b>
<b>Coupe Colonel</b> : glace citron, vodka (alcool).....	<b>9,00€</b>
<b>Poire William:</b> Glace poire, poire William (alcool) .....	<b>9,00€</b>
<b>Mystère Glacé</b> : .....	<b>6,00€</b>
<b>Nougat Glacé</b> : Nougat Glacé, crème Anglaise.....	<b>8,00€</b>
<b>Meringue glacé</b> : meringue, parfum de glace au choix, chantilly.....	<b>8,00€</b>
<b>La Gourmande</b> : Glace Fraise, chocolat et pistache, Meringue, chocolat chaud, Chantilly.....	<b>9,00€</b>
<b>Glace 1 boule</b> : .....	<b>2,80€</b>
<b>Glace 2 boules</b> : .....	<b>4,80€</b>
<b>Glace 3 boules</b> : .....	<b>6,80€</b>
<b>Supplément chantilly</b> : .....	<b>1,20€</b>

#### **Nos parfums de Glace :**

**Vanille, fraise, chocolat, café, abricot, framboise, cassis, menthe  
citron blanc, citron vert, pistache, noix de coco, rhum-raisin, poire.**

#### **Nos Pâtisseries Maisons :**

<b>Profiteroles</b> : glace vanille, choux, chocolat chaud, chantilly.....	<b>9,00€</b>
<b>Ile Flottante</b> : .....	<b>6,50€</b>
<b>Entremets Crème Brûlée</b> : .....	<b>6,50€</b>
<b>Tarte fine aux Pommes</b> : .....	<b>6,50€</b>
<b>Moelleux au chocolat</b> : .....	<b>6,80€</b>
<b>Café Gourmand</b> .....	<b>8,50€</b>