

Vins au verre

Vin de table 12° au verre (blanc, rouge, rosé) 12 cl	1,80€
Côte du Rhône au verre 12 cl	2,20€
Vin rosé du Vaucluse au verre 12 cl	2,80€
Sauvignon Pays d'oc 12 cl au verre	2,80€
Vin blanc Chardonnay au verre 12 cl	2,80€
Vin blanc d'Alsace au verre 12 cl.....	2,80€

Apéritifs

Kir cassis (Blancass) 8 cl.....	2,80€
Mojito 20 cl	10,00€
Mojito 20 cl (sans alcool).....	8,00€
Spritz 20 cl	6,50€
Sangria 12 cl (en été)	4,50€
Anisés 2 cl (Ricard, Pastis, Pontarlier)	3,60€
Suze 4 cl	3,50€
Porto rouge 6 cl	3,40€
Martini (rouge ou blanc) 4 cl	3,50€
Kir pétillant (Mûre, Pêche ou Framboise) 8cl	4,80€
Mac Vin Béthanie blanc 6cl	4,80€
Whisky 4 cl	5,80€
Baby 2 cl	3,00€
Digestif 2 cl (Poire, mirabelle, gentiane, kirsch, cognac, rhum, framboise, calvados, Marc de gewurztraminer)..	8,80€
Coupe de Champagne Brut	9,00€
Café (Ségafredo) Ou Décaféiné	2,40€
Chocolat chaud	4,00€
Infusions ou thé	2,60€
Diabolo 20 cl	2,40€
Sirop* à l'eau 20 cl	1,40€
(Sirop* : Mûre, Pomme, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Violette)	
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, abricot, tomate, fraise, Banane)	3,50€
Orangina 25 cl	3,60€
Ice-tea 20 cl	3,40€
Perrier 33 cl	3,80€
Coca-cola ou coca-cola sans sucre 33 cl	3,80€

Brasserie

Vittel 100 cl	5,20€
Vittel 50cl	4,00€
Limonade 100cl.....	4,80€
Limonade 50 cl. (pichet).....	3,60€
San Pellegrino 100 cl.....	5,50€
San Pellegrino 50 cl.....	4,20€
Bière pression 25 cl 1664	3,60€
Panaché 25 cl	3,50€
Amer bière 25 cl.....	3,90€
Bière sans alcool 25 cl	3,60€

Vins en pichet

Cuvée du restaurant rouge, blanc ou rosé (vin de table) ¼ l.....	4,80€
Cuvée du restaurant rouge, blanc ou rosé (vin de table) ½ l.....	7,50€
Arbois rosé ¼ l	6,20€
Arbois rosé ½ l	10,00€
Chardonnay blanc ¼ l	6,80€
Chardonnay blanc ½ l	11,00€
Côte du Rhône ¼ l	5,80€
Côte du Rhône ½ l	9,20€
Sauvignon ¼ l	5,80€
Sauvignon ½ l	9,20€
Vaucluse rosé ¼ l	5,80€
Vaucluse rosé ½ l	9,20€

Vins d'Arbois

Arbois rouge 75 cl	26,00€
Arbois rouge 37,5 cl	16,00€
Arbois blanc Béthanie 75 cl	30,00€
Arbois blanc Béthanie 37,5 cl	17,00€

Vins du Rhône

Côte du Rhône 75 cl	23,00€
Côte du Rhône 37,5 cl	15,00€
Croze Hermitage 75 cl	30,00€

Languedoc Roussillon

Pives gris rosé clair (vin Bio).....18,00€

Vins de Provence

Côte de Provence 75 cl24,00€
Côte de Provence 37,5 cl16,00€
Tavel rosé 75 cl29,00€

Vins d'Alsace

Gewurztraminer 75 cl28,00€
Riesling 75 cl27,00€
Riesling 37, 5 cl.....16,00€
Pinot noir rosé 75 cl27,00€
Pinot Gris 75 cl27,00€
Pinot Gris 37,5cl16,00€
Pinot noir Rouge 75 cl27,00€
Pinot noir rouge 37,5 cl16,00€

Vins du Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil 75 cl rouge.....27,00€
Saint Nicolas de Bourgueil 37,5 cl rouge18,00€
Sancerre Blanc la croix au garde 75 cl28,00€

Côtes Catalanes (Vin Bio)

Canon du maréchal BIO 75 cl Blanc22,00€
Canon du maréchal BIO 75 cl rouge22,00€

Vins Italien

Bardolino rosé 75 cl22,00€
Bardolino rosé 37,5 cl14,00€

Vins de Bourgogne

Passe-tout-grain 75 cl	26,00€
Passe-tout-grain 37,5 cl	15,00€
Mercurey 75 cl	32,00€
Haute côte de Beaune 75 cl	34,00€
Bourgogne Chardonnay blanc 75cl.....	26,00€
Santenay 75 cl	40,00€

Vins du Beaujolais

Brouilly 75 cl	32,00€
Brouilly 37,5 cl.....	19,00€
Juliénas 75 cl	28,00€

Vins de Bordeaux rouge

Puit saint- Martin 75 cl	27,00€
Saint- Estèphe 75 cl	40,00€

Bordeaux rosé

Bordeaux Rosé 75 cl	26,00€
---------------------------	--------

Bordeaux Blanc

Bordeaux Blanc75 cl	26,00€
---------------------------	--------

Champagne

Brut 75 cl	50,00€
------------------	--------

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

Nos salades

Salade verte**3,50€**

Salade Paysanne**10,00€**
(Salade verte, tomates, œuf dur, lardons, dés de Comté)

Salade Comtoise..........**10,00€**

(Salade verte, pomme-de-terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard)

Salade de chèvres chauds**11,00€**

(Salade verte, œuf dur, croûtons, chèvres chauds panés)

Salade Landaise..........**15,50€**

(Salade verte, magrets de canards cuits, magrets de canards fumés, asperges, œuf poché)

Salade de Saint- Jacques**16,00€**

(Salade verte, noix de Saint- Jacques, saumon fumé)

Salade Périgourdine**16,00€**

(Salade verte, foie gras, gésiers confits, magrets de canards fumés)

Nos entrées froides

Saumon fumé et ses toasts**18,00€**

Assiette du Périgord et ses toasts (Foie gras de canard Maison)..........**20,00€**

Nos entrées chaudes

Croûtes aux champignons et Morilles**15,00€**

Saumon à la crème de Morilles**16,00€**

Croûtes aux Morilles**23,00€**

La sélection du chef

Friture de Carpe à volonté sans arêtes*, frites et salade verte20,00€
Friture de Perche à volonté, frites et salade verte20,00€

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

oooooooooooooooooooooooo

Moules marinières, Frites14,00€
Moules à la crème, Frites15,00€
Moules au Curry, Frites.....15,00€
Moules au Roquefort, Frites16,00€

Duo de poisson de mer (cabillaud et saumon), sauce Safran, Riz et Ratatouille20,00€

Dos de Cabillaud (SKREI selon arrivage) sauce Safran, Riz et courgettes.....20,00€

oooooooooooooooooooo

Escalope de Dinde à la crème et Petits Paris16,00€

Escalope de Dinde Franc- Comtoise (Façon cordon Bleu)20,00€

Faux-filet grillé22,00€

Faux-filet sauce Roquefort24,00€

Faux-filet sauce forestière25,00€

Tournedos grillé maître d'hôtel.....27,00€

Tournedos sauce Morilles.....30,00€

Filet mignon de veau sauce Morilles.....30,00€

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

oooooooooooooooo

Notre assiette de fromages8,80€

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.

Viandes Française

Menu à 34,00€

Saumon fumé et ses toasts

Ou

Salade Périgourdine

Ou

Salade de Saint-Jacques et saumon fumé

Ou

Assiette du Périgord



Dos de Cabillaud, sauce safran

Ou

Faux-filet sauce forestière

Ou

Filet mignon de veau sauce Morilles

Ou

Tournedos Grillé Maitre d'hôtel



Dessert au choix

Nos viandes sont accompagnées de frites, carottes et Haricots-verts

Menu friture à 29,00€

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

à volonté

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

à volonté

Dessert au choix

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

Menu friture à 32,00€

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

à volonté

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

Frites et salade verte

à volonté

Dessert au choix

Menu enfant à 10,00€

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

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

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 :

Profiteroles : glace vanille, 3 choux, chocolat chaud, chantilly.....	9,00€
Ile Flottante :	6,50€
Entremets Crème Brûlée :	6,50€
Tarte fine aux Pommes :	6,80€
Moelleux au chocolat :	7,00€
Café Gourmand	9,00€

Attention ! il peut y avoir avec les desserts des fruits à coques en décoration (amandes, noisettes....)