

## MENU MISE EN SCÈNE

34 €

Ballotine de foie gras de canard français (fait maison), chutney raisin blond-échalote

ou  
Petite salade au choix

Omble chevalier saumoné, sauce forestière, poêlée de rattes et artichauts

ou  
Fricassée de volaille au vin du Jura, purée de pomme de terre et légumes de saison

Dessert du jour

ou  
Café gourmand (suppl 3€)  
ou Thé gourmand (suppl 4€)

## MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché ou Fish and Chips  
ou Saucisson chaud

accompagné de frites  
ou légumes de saison

Glace SMARTIES  
ou glace 2 boules,  
parfum au choix

1 sirop à l'eau

PLANCHE APÉRO  
à partager 16 €

## FORMULE DU JOUR (À L'ARDOISE)

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat 16€    Plat + Dessert 16€    Plat 13,50€

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl)	8,90€
Cocktail sans alcool (25cl)	6,90€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,20€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,20€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,90€
Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl)	4,20€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge, Muscat (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Pastis Jacquolot : traditionnel ou bleu (2cl)	4,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,30€ (50cl) 8,00€
Gallia Blanche (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée ou IPA (33cl)	5,50€
Desperados (33cl)	5,50€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,90€

### JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE)	3,80€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl), Fanta (25cl)	3,80€
Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,80€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,80€
Sirop à l'eau (25cl)	2,90€

### EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,80€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,80€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,90€
Grand Café Lavazza	3,40€
Thé ou Infusion	3,80€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,40€
(suppl. lait : 0,10€)	

## DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31, Limoncello	6,00€
Vodka, Baileys	6,00€
Téquila, Gin, Jagermeister	6,00€
Poire William	8,00€
Chartreuse verte, Génépi	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	8,00€
Rhum Captain Morgan, Rhum brun bacardi 4 ans	7,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	8,00€
Liqueur Jacquolot (mint / Lemon / Verveine / Poire)	8,00€
Marc de Bourgogne Jacquolot l'Authentique	8,00€

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris



## A LA CARTE

### LES ENTRÉES / LES SALADES

Ballotine de foie gras de canard français (fait maison), chutney raisin blond-échalote	16,00€
Salade Caesar Poulet croustillant, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	16,50€
Salade Dauphinoise Croustillant de Saint Félicien, petites ravioles, éclats de noix	16,50€
Salade d'Automne Poire pochée vin rouge, dés de roquefort, jambon cru, figue	16,50€
La portion de frites en complément : 4,00€	

### LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare*	19,90€
Tartare de St Jacques, fruits exotiques, basilic, poivre de Timut*	20,90€
Omble chevalier saumoné, sauce forestière, poêlée de rattes et artichauts	23,90€

### LES WOKS

Wok de légumes sauce soja (Nouilles chinoises et légumes à la Thaï) :	
Nature : 16,00€    Encornets poêlés en persillade : 19,90€	

### LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau, tomates confites, pignons de pin, roquette, sauce barbecue*	18,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Reblochon*	18,90€
Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Reblochon*	23,90€
Burger de la Brasserie : haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou Reblochon*	19,90€
Faux Filet de Bœuf Charolais : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel*	21,90€
Entrecôte de Bœuf Salers : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel*	30,90€

### LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Gratin d'andouillette de la maison Braillon, fondue de poireaux à la crème, au choix : sauce moutarde à l'ancienne ou forestière* (15 min d'attente)	23,00€
Fricassée de volaille au vin du Jura, purée de pomme de terre et légumes de saison	23,50€
Quenelle de brochet, velouté de crustacés, purée de pomme de terre	18,00€
Saucisson cuit pistaché, salade verte et pomme vapeur	17,00€
Choucroute dans la tradition	23,00€
Camembert rôti au four, pomme vapeur, chiffonnade jambon cru et salade verte	19,50€

\* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

### LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,90€
Cervelle des Canuts	5,50€
Trilogie de fromages secs de la fromagerie Blanc	7,50€

### LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	5,50€
Melleux au chocolat, crème glacée vanille	7,00€
Mont Blanc à notre façon, crème de marron, cœur de cassis, meringue	7,90€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

### LES GLACES

1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,00€ - 3 boules : 7,50€ Supplément chantilly +1,00€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, crème de marron	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, ananas, framboise, mandarine, passion	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	9,00€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	9,00€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne	9,00€