

NOS ENTRÉES

Salade Chèvre-Miel 13.00

Une salade gourmande composée de toasts de chèvre croustillants, de jambon cru de pays, de noix croquantes, de tomates fraîches et d'oignons rouges.
Le tout relevé par une vinaigrette maison et nappé de miel de fleurs.

En version XL : 18.00

Croûte Jurassienne 9.00

Pain de campagne artisanal, issu de Moirans-en-Montagne, garni de l'incontournable comté 12 mois d'affinage de Largillay, fondu délicatement avec un Chardonnay Côtes du Jura. Le tout servi sur un lit de salade fraîche.

Croûte aux Morilles 17.00

Une généreuse tranche de pain de campagne nappée d'une sauce aux morilles, mijotée par le Chef avec de la crème, des échalotes et un savoureux Côtes du Jura.

Gravlax de truite aux agrumes (à partir du 15 Juin) 14.00

Truite de la pisciculture PETIT à Ecrille aromatisée d'une composition de pamplemousse, citron vert, baies roses et crème de yuzu.
Servie avec une boule de glace au sésame.

En version plat : accompagné de frites. 25.00

Salade Italienne (à partir du 15 Juin) 22.00

Une généreuse burrata au lait de bufflonne, accompagnée de melon frais, jambon cru de pays, olives, gressins croquants, tomates juteuses et nappée d'une réduction de balsamique.

Assiette de frites 5.00

Assiette de salade 4.00

NOS PLANCHES

Planche mixte 22.00

L'accord parfait pour accompagner votre bière ou votre verre de vin en terrasse !
Ambiance franco-italienne avec une sélection de charcuteries et fromages venus tout droit de chez nos voisins : rosette, jambon cru affiné 12 mois, coppa, comté, morbier... Le tout accompagné de beurre, cornichons, d'une verrine de tapenade maison et de grissinis croquants pour la touche finale.

Supplément Burrata : 5.00

Planche apéritive 15.00

Trio de charcuteries : rosette, jambon cru affiné 12 mois, coppa, beurre et cornichons.

Découverte Vin Jaune 9.00

Parce qu'on aime partager les trésors de notre région, découvrez (ou redécouvrez) un vin emblématique : 5 cl de Vin Jaune du Domaine Martin Faudot, accompagnés de noix et de comté affiné 12 mois de la Fruitière de Largillay.