

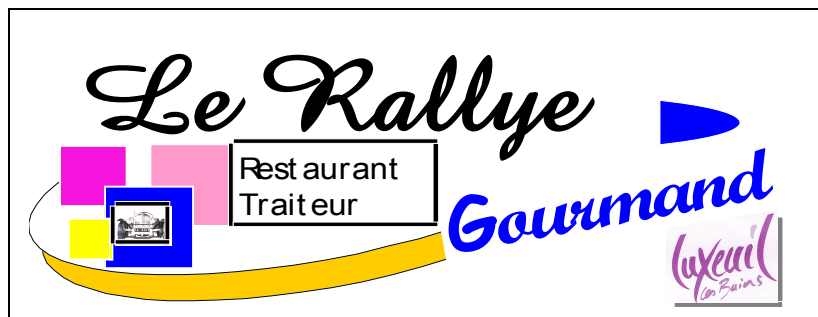
49 rue Edouard Herriot 70300 LUXEUIL LES BAINS
TEL 03 84 40 04 92 rallye70@orange.fr

NOS ENTRÉES :

-  **SALADE FRANC COMTOISE..... 7,00 €**
 Salade verte, dés de jambon, noix, Comté, saucisse de Montbéliard
- TOURTE AU RIESLING 6.50 €**
 Le régal de nos voisins Alsaciens
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE (6)..... 6.00 €**
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE (9)..... 7.50 €**
- ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE (12)..... 9.50 €**
 Cagouilles au beurre persillé
-  **CASSOLETTE D'ESCARGOTS A LA FORESTIÈRE 7.00 €**
 Poêlée d'escargots aux champignons parfumé au Macvin
- SALADE SUD OUEST 9.00 €**
 Salade verte, magret de canard, foie gras
-  **SALADE VOSGIENNE..... 7.50 €**
 Salade verte, lardons, croûtons, œuf poché
-  **JAMBON DE LUXEUIL..... 8.00 €**
 Jambon du Pays et sa garniture
-  **BOUCHÉE AUX CÈPES ET MORILLES 14.00 €**
 Feuilleté à la crème et aux champignons
- SALADE AU CROTTIN CHAUD.....8.00 €**
 Salade verte, fromage de chèvre rôti
- SALADE PLEINE MER..... 8.50 €**
 Salade verte, assortiment de poissons et fruits de mer
- COCKTAIL DE CREVETTES..... 8.50 €**
 Crevettes accompagnées d'une sauce rose
- TERRINE DE SAISON6.50 €**
 Terrine du moment ... et son accompagnement
-  **ŒUF COCOTTE A LA LUXOVIENNE7.00 €**
 Spécialité de la maison au Jambon de Luxeuil et Macvin

Notre établissement effectue chaque jour pour votre satisfaction de nombreux contrôles pour vous garantir la qualité de nos matières premières. Nous faisons analyser régulièrement les produits qui vous sont servis auprès d'un laboratoire vétérinaire indépendant.

www.rallye70.fr





49 rue Edouard Herriot 70300 LUXEUIL LES BAINS
TEL 03 84 40 04 92 rallye70@orange.fr

NOS VIANDES :

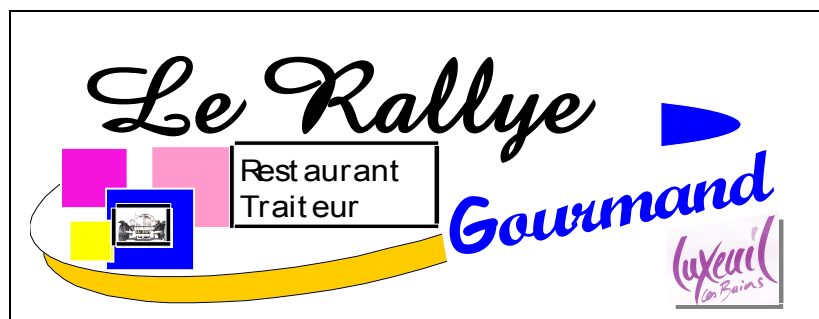
- CARRE D'AGNEAU..... (pour 2 pers.)2X16 = 32.00 €**
 Côtelettes d'agneau parfumées au thym
-  **MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTINES..... 15.50 €**
 Filet de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux
- MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT ou MYRTILLES 14.50 €**
 Filet de canard accompagné d'une sauce relevée au poivre vert ou myrtilles
-  **ANDOUILLETTE PAYSANNE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE... ~~9.00 €~~ 8,00 €**
 Le top de l'andouillette
- FAUX FILET AU ROQUEFORT ou POIVRE VERT..... 13.00 €**
 Faux filet poêlé au beurre servi avec une sauce maison au choix
-  **TRÉSOR DE LUXEUIL..... 14.50 €**
 Tranche de veau Franc Comtois roulé au Luxeuil
-  **ESCALOPE JURASSIENNE 11.50 €**
 Filet de volaille garnie de jambon et de Comté
-  **MÉDAILLONS DE VEAU RÔTIS AUX HERBES..... 13.50 €**
 Noix de veau avec une sauce à l'infusion d'herbes montée au beurre
-  **MÉDAILLONS DE VEAU AUX CÈPES ET MORILLES 17.00 €**
 Noix de veau accompagnée d'une sauce crème à base de cèpes et morilles
-  **COQUELET AUX MORILLES ET CÈPES (pour 2 pers.)2X13.50 = 27.00 €**
 Coquelet cuit au vin du Jura servi avec une sauce crème
- FILET MIGNON AU ROQUEFORT..... 13.50 €**
 Filet de porc servi avec une sauce maison au Roquefort
-  **LE POT HAUT SAÔNOISE 12.50 €**
 Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, cancoillotte chaude, salade

NOS POISSONS :

- TRUITE MEUNIÈRE ou DE RUY12.50 €**
 Truite entière avec beurre au citron ou aux myrtilles
-  **TRUITE A LA MODE DE VESOUL 13.50 €**
 Truite entière cuisinée comme autrefois
- CASSOLETTE DE ST JACQUES AU SAFRAN ou CURRY..... 15.50 €**
 Noix de St Jacques avec crème de safran ou curry
- CASSOLETTE DE ST JACQUES A LA PROVENÇALE..... 15.50 €**
 Noix de St Jacques cuisinées à la tomate
-  **FILET DE SANDRE AU VIN DE CHAMPLITTE.....14.50 €**
 Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin rouge de CHAMPLITTE
- TRANCHE DE REQUIN MEUNIÈRE 11.50 €**
 Douce chaire de requin relevée d'un beurre citronné
- FILET DE PANGAS AU PERSIL ~~10.50 €~~ 9,50 €**
 Le Pangas est un poisson d'élevage, sa chaire est très moelleuse

***NOUS PRÉFÉRONS MANQUER TEMPORAIREMENT D'UN PLAT
 PLUTOT QUE DE VOUS DÉCEVOIR AVEC UNE QUALITÉ INFÉRIEURE***

www.rallye70.fr



49 rue Edouard Herriot 70300 LUXEUIL LES BAINS
TEL 03 84 40 04 92 rallye70@orange.fr

NOS FROMAGES :

-  **PLATEAU DE FROMAGES..... 5.00 €**
- FROMAGE BLANC A LA CRÈME 3.50 €**
- FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES 3.50 €**

NOS DESSERTS : **(garantis 100 % maison)**

-  **GRATIN DE FRUITS FRAIS *..... 7.50 €**
Sélection de fruits de saison en gratin parfumé au Macvin
- COUPE DE FRUITS ET SON SORBET..... 6.50 €**
Fruits servi avec glace ou sorbet
-  **SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES..... 7.00 €**
Dessert glacé à base de cerises à l'eau de vie Spécialité de Fougerolles
-  **SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES..... 7.00 €**
Dessert glacé à base de Framboises à l'eau de vie Spécialité de Fougerolles
- SOUFFLE GLACE AUX FRUITS..... 5.50 €**
Dessert glacé à base de fruits
- DÉLICE AU CHOCOLAT COULANT MAISON*..... 7.00 €**
Gâteau au chocolat coulant
- TARTELETTE FINE AU POMMES GLACE CARAMEL*6.00 €**
Tarte servi en chaud froid
- PROFITEROLES GOURMANDES * 6.50 €**
Choux pâtissier farci glace vanille sauce chocolat
- CAFÉ GOURMAND..... 6.50 €**
Café et ses petites gourmandises
-  **COUPE FOUGEROLAISE7.50 €**
Glace cerise et Griottines
-  **COUPE LUXOVIENNE7.50 €**
Glace et Framboisines
- ASSIETTE GOURMANDE*9.00 €**
Ronde de desserts
-  **GRATIN DE GRIOTTINES*8.00 €**
Cerises Griottines en gratin

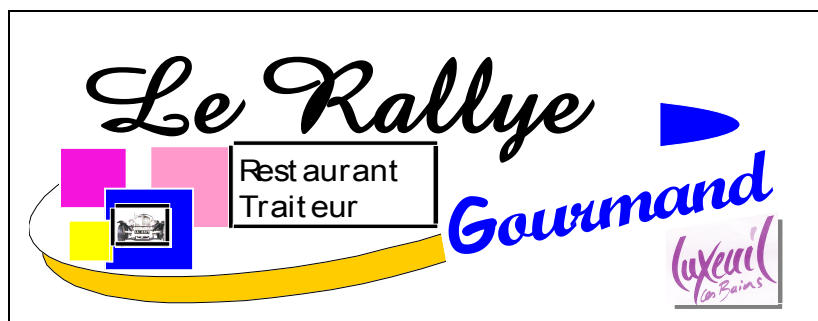


Le drapeau Franc Comtois vous indique que ces plats sont réalisés à base de produits régionaux

Griottines® et Framboisines® sont des produits exclusifs des Grandes Distilleries Peureux à Fougerolles

POUR LES COUPES GLACEES CONSULTEZ NOTRE CARTE
 * à commander en début de repas

www.rallye70.fr



Menu Enfant
7.50 €

Apéritif des petits

Escalopinette Jurassienne
Ou
Steak du Chef
Ou
Cordon bleu

Dessert au choix
Ou Glace

