


## NOS ENTRÉES :

 **SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €**  
Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse de Montbéliard


### ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cagouilles au beurre persillé

les 6 ..... 6.50 €

les 9 ..... 7.50 €

les 12 ..... 9.50 €

 **CASSOLETTE D'ESCARGOTS .... 8,00 €**  
Poêlée d'escargots aux champignons parfumée au Macvin

**SALADE SUD OUEST ..... 9.50 €**


Salade verte, magret de canard, foie gras

 **SALADE PAYSANNE..... 8.50 €**

Salade verte, lardons, croûtons, oignons

 **JAMBON DE LUXEUIL..... 9.00 €**

Jambon du Pays et sa garniture

 **BOUCHÉE AUX CÈPES ET MORILLES 14.00 €**

Feuilleté à la crème et aux champignons

**SALADE DE CROTTIN CHAUD...8.50 €**

Salade verte, fromage de chèvre rôti

**TERRINE MAISON DE SAISON .....7.50 €**

Terrine du moment ... et son accompagnement

 **ŒUF COCOTTE LUXOVIEN ....8.00 €**

Spécialité de la maison au Jambon de Luxeuil et Vin jaune

## NOS POISSONS :

 **TRUITE MEUNIÈRE .....13.00 €**

Truite entière avec beurre au citron

 **TRUITE MODE DE VESOUL 13.50 €**

Truite entière cuisinée comme autrefois

**CASSOLETTE DE ST JACQUES ... 16.00 €**

Noix de St Jacques avec crème de safran ou curry  
OU Noix de St Jacques cuisinées à la tomate

 **FILET DE SANDRE AU CHAMPLITTE 15.50 €**

Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin rouge

## NOS VIANDES :

### FAUX FILET DU CHEF

**MOUTARDE A L'ANCIENNE .....13,50 €**

**ROQUEFORT ou POIVRE VERT ..... 13,50 €**

 **MAGRET DE CANARD GRIOTTINES.16 €**

Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux

**MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT . 15 €**

Magret de canard accompagné d'une sauce relevée

 **ANDOUILLETTE PAYSANNE ...10 €**

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne

 **ESCALOPE JURASSIENNE ..... 13.50 €**

Filet de volaille garnie de jambon et de Comté

 **MIGNON DE VEAU RÔTI AUX HERBES 16.50 €**


Filet de veau sauce à l'infusion d'herbes montée au beurre

 **MIGNON DE VEAU AUX MORILLES . 19.00 €**

Filet de veau accompagné d'une sauce crème aux cèpes et morilles

**FILET MIGNON AU ROQUEFORT..... 14 €**

Filet de porc servi avec une sauce maison au Roquefort

 **LE POT HAUT SAÛNOISE ..... 14 €**  
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, cancoillotte chaude, salade

## NOS FROMAGES :

 **PLATEAU DE FROMAGES..... 5.50 €**

**FROMAGE BLANC A LA CRÈME ..... 4,00 €**

**FROMAGE BLANC AU COULIS..... 4,00 €**

## NOS DESSERTS :

*(garantis 100 % maison)*

\* à commander en début de repas

 **GRATIN DE FRUITS FRAIS \*..... 8,00 €**

Sélection de fruits de saison en gratin

**COUPE DE FRUITS ET SON SORBET..... 6.50 €**

Fruits servi avec glace ou sorbet

 **SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES 8,00 €**

Dessert glacé à base de cerises à l'eau de vie Spécialité

 **SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES 8,00 €**

Dessert glacé à base de Framboises à l'eau de vie Spécialité

**SOUFFLE GLACE AUX FRUITS..... 7.00 €**

Dessert glacé à base de fruits

**DÉLICE AU CHOCOLAT COULANT\*..... 8.00 €**

Gâteau au chocolat coulant

**TARTELETTE POMME GLACE CAMEL\*7.50€**

Tarte minute servi en chaud froid

**PROFITEROLES GOURMANDES \* ..... 7.50 €**

Choux pâtissier farci glace vanille sauce chocolat

**CAFE GOURMAND\*..... 7,00 €**

Café et ses petites gourmandises

 **COUPE FOUGEROLLAISE .....7.50 €**

Glace cerise et Griottines

 **COUPE LUXOVIENNE .....7.50 €**

Glace framboise et Framboisines

**ASSIETTE GOURMANDE\* .....10.00 €**

Ronde de desserts

 **GRATIN DE GRIOTTINES\* .....8.50 €**

Cerises Griottines en gratin

## Menu Enfant à 7.50 €



Apéritif des petits  
(Diabolo ou Coca cola ou  
sirop à l'eau)  
\*\*\*\*\*

Escalopinette Jurassienne  
Ou  
Steak du Chef  
\*\*\*\*\*

Dessert au choix  
Ou Glace

## Menu Lancia à 15 €uros



### MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de crottin chaud  
ou  
9 escargots à la Bourguignonne

\*\*\*\*\*  
Truite à la mode de Vesoul  
ou  
Magret aux Griottines

\*\*\*\*\*  
Fromages

\*\*\*\*\*  
Profiterole gourmande  
ou  
Soufflé glacé aux Griottines



### MENU ROLLS A 32 €uros

( menu dégustation)

Salade Sud Ouest

\*\*\*\*\*

Filet de Sandre rôti au Vin Jaune

\*\*\*\*\*

Trou Fougerollais

\*\*\*\*\*

Filet de veau aux morilles

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*\*\*

Soufflé glacé aux Framboisines



### MENU LOTUS A 20 €uros

#### Menu Régional

Jambon de Luxeuil et sa garniture

\*\*\*\*\*

Filet mignon aux Griottines

\*\*\*\*\*

Pot de cancoillotte  
ou Fromages (+ 1 €)

\*\*\*\*\*

Coupe Fougerollaise

• certains plats sont susceptibles d'être remplacés suivant le marché