



NOS ENTRÉES :

SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €
Salade verte, dés de jambon, noix, Comté, saucisse de Morteau

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE
Cagouilles au beurre persillé
les 6 6.50 €
les 12 10.00 €

SALADE SUD OUEST 9.50 €
Salade verte, magret de canard fumé, foie gras

JAMBON DE LUXEUIL..... 9.00 €
Jambon affiné 9 mois à l'Arbois rouge

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

ŒUF COCOTTE JURASSIEN8.00 €
Cassolette d'œuf fermier cuit dans une réduction de vin



NOS POISSONS :

FILET DE TRUITE15.00 €
Filet de Truite rose à la ciboulette

TRUITE MODE DE VESOUL 14.00 €
Truite entière cuisinée comme autrefois

CASSOLETTE DE ST JACQUES 17.00 €
Noix de St Jacques avec crème de safran

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE 17,00 €
Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune du Jura



NOS VIANDES :

FAUX FILET DU CHEF
MOUTARDE A L'ANCIENNE14.50 €
ROQUEFORT 14.50 €

MAGRET DE CANARD GRIOTTINES 16.00 €
Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux

ANDOUILLETTE PAYSANNE ...10.00 €
Andouillette sauce moutarde à l'ancienne

ESCALOPE JURASSIENNE 14.50 €
Filet de Poulet garni de jambon et de Comté

MIGNON DE PORC AUX MORILLES 19.00 €
Filet de porc accompagné d'une sauce crème aux morilles et Paris

MIGNON DE PORC AU ROQUEFORT..... 14.00 €
Filet de porc servi avec une sauce au Roquefort

LE POT HAUT SAÔNOIS 15.00 €
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse de Morteau, cancoillote chaude, salade

NOS FROMAGES :

PLATEAU DE FROMAGES..... 5.50 €
FROMAGE BLANC A LA CRÈME 4,00 €
FROMAGE BLANC AUX HERBES 4,00 €
FROMAGE BLANC AU COULIS..... 4,00 €

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)



* à commander en début de repas

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

PROFITEROLES GOURMANDES * 8.50 €
Choux pâtissier farci glace vanille sauce chocolat

CAFE GOURMAND* 7,00 €
Café et ses petites gourmandises

COUPE FOUGEROLLAISE7.50 €
Glace cerise et Griottines

COUPE LUXOVIENNE7.50 €
Glace framboise et Framboisines

GRATIN DE GRIOTTINES*8.50 €
Cerises Griottines en gratin

COUPE DE GLACES A COMPOSER
avec ou sans chantilly maison
1 BOULE 2,50 €

2 BOULES 4,00 €

3 BOULES 6,50 €

parmi les parfums suivants :

Sorbet : citron, framboise, cassis, mandarine, passion
Glace : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga



MENU COCCINELLE à 7,50 €
(menu enfant)

Diabolo ou sirop à l'eau ou jus d'orange
Escalopinette au Comté
ou Steak du Chef
et Glace



MENU LOTUS A 20 €uros

Menu Régional

Jambon de Luxeuil

Filet mignon aux Griottines

Pot de cancoillote

Coupe Fougerollaise



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de crottin chaud

Truite à la mode de Vesoul

Fromages

Soufflé glacé aux Griottines



MENU ROLLS à 35 €uros

Salade Sud Ouest

Filet de Sandre rôti au Vin Jaune

Trou Fougerollais

Magret aux Griottines

Fromages

Soufflé glacé aux Framboisines