

CARTE

Entrées

Saumon de fontaine de la pisciculture du Breuchin fumé maison, crème de raifort, salicornes	16.50 €
<i>Home prepared smoked salmon truit, horseradish cream and samphire</i>	
Foie gras maison de canard du Périgord et shutney de figue	17.00 €
<i>Home made flattered duck liver from Perigord, fig shutney</i>	
Salade des chaumes (iceberg, rolls de lard, munster blanc mariné, œuf bio)	11.50 €
<i>Iceberg salad, speck rolls, egg, munster cheese)</i>	
Asperges blanches d'Alsace, jambon de Luxeuil, crème acidulée aux herbes, moutarde maison	19.70 €
<i>Asparagus along with Luxeuil ham, sour cream with herbs and home made mustard</i>	
Chiffonnade de jambon de Luxeuil de 9 mois sur roquette et copeaux de parmesan	12.80 €
<i>Shredded ham from Luxeuil, arugula salad and parmesan pieces</i>	

Rôtis

Truite de la pisciculture du Breuchin, aux amandes et noisettes	19.00 €
<i>Truit with almonds ans hazelnuts</i>	
Eglefin sur une sauce au bacon quinoa et carottes confites	17.10 €
<i>Eglefin filet on a bacon cream, quinoa and candied carrots</i>	
Tagliata de bœuf (F), huile d'olive au citron, roquette et parmesan	21.00 €
<i>Contrefilet cut, olive oil with lemon, arugula salad and parmesan pieces</i>	
Suprême de poulet jaune, riz basmati, petits pois, des écrevisses	21.00 €
<i>Yellow chicken supreme, basmati rice, peas, crayfishes</i>	
Pavé de cochon en longue cuisson purée de pomme de terre maison, légumes du moment	14.00 €
<i>In long cooking pig paver, home made mashed potatoes, vegetables of the moment</i>	

Le Grand Ventron

Chiffonnade de jambon de Luxeuil de 9 mois
sur roquette et copeaux de parmesan

ou

Saumon de fontaine de la pisciculture du Breuchin fumé maison,
crème de raifort, salicornes

ou

Foie gras maison de canard du Périgord et shutney de figue
oO\$\$\$Oo

Eglefin sur une sauce au bacon quinoa et carottes confites

ou

Tagliata de bœuf (F), huile d'olive au citron, roquette et parmesan

ou

Suprême de poulet jaune, riz basmati, petits pois, des écrevisses

Carte des desserts

Menu à 33 €

Le Petit Chéty

Salade des chaumes (iceberg, rolls de lard, munster blanc, œuf)

ou

Asperges blanches d'Alsace, jambon de Luxeuil de 9 mois,
crème acidulée aux herbes, moutarde maison

ou

Foie gras maison de canard du Périgord et shutney de figue (supplément 5.00 €)

oO\$Oo

Truite de la pisciculture du Breuchin, aux amandes et noisettes

ou

Pavé de cochon en longue cuisson
purée de pomme de terre maison, légumes du moment

Carte des desserts

Menu à 30.00 €

Prix nets

Le Couarôge 25.00 €

Salade des chaumes (iceberg, rolls de lard, munster blanc mariné, œuf bio)

Truite de la pisciculture du Breuchin, aux amandes et noisettes

Tarte aux myrtilles

Le Végétarien 21.00 €

Asperges blanches d'Alsace, crème acidulée aux herbes
moutarde maison

Quinoa, légumes frais, fromage blanc

Salade de fruits

Menus réservés aux enfants

Petit Caïd (12 ans) 14.00 €

Chiffonnade de jambon de Luxeuil
Echine de porc fumée, pommes pailles
Glace deux boules

Le Fûté (12 ans) 11.50 €

Assortiment de saucissons
Escalope de volaille,
pommes frites
glace 1 boule

Le Filou (8 ans) 7.50 €

Jambon blanc et pâtes
Glace une boule

Prix nets