

# À LA CARTE



ADHÉRENT  
160749

## NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

(servis uniquement pendant le service de midi)

Parmi ces suggestions, vous pouvez prendre chaque plat indépendamment les uns des autres.

*N'hésitez pas à nous demander ce que nous proposons cette semaine !*

ENTRÉE \_\_\_\_\_ 4.00€

(selon disponibilité)

GALETTE \_\_\_\_\_ 12.50€

(selon disponibilité)

DESSERT \_\_\_\_\_ 4.50€

(selon disponibilité)



LE PLATEAU APÉRO \_\_\_\_\_ 12€

POUR 4 PERSONNES

(servis uniquement pendant le service de midi)



LE FERMIER :

Rillettes de porc, Caprons, Chutney, Crudités, Fromage

# LES ALCOOLS

(SERVIS EN ACCOMPAGNEMENT D'UN REPAS)



ADHÉRENT  
160749

## L'APÉRITIF :



Kir maison (Chardonnay de C. Perrin et sirop artisanal) (12cl)	3.80€
Maevin du Jura, (Michel Pichet, Lavigny) (8cl)	4.50€
Crémant du Jura bio (C. Melet Domaine de Belemnites) (12cl)	4.20€

## LES CIDRES :



### En bouteille (75cl)

Cidre fermier (Cidrerie de Salans, bio)	9.50€
La Frênette (Cidre de Frêne, Vertamboz)	9.00€

### À la pression (cidre breton)

Loïc Raison

La bolée (20cl)	3.00€
Le pichet (50cl)	6.50€

## LES VINS :



### Au verre ou pichet (Christophe Perrin, Vernantois)

	verre (12cl)	pichet (25cl)	(50cl)
Blanc (Chardonnay du Jura)	2.20€	4.00€	7.00€
Rosé (Côtes du Jura ACJC)	2.60€	5.00€	9.00€
Rouge (selon disponibilité)	2.50€	4.90€	8.80€

### En bouteille (Jura) (75cl)

Rouge cuvée Corail (Château d'Arlay)	36.00€
Rosé (Christophe Perrin, Vernantois)	17.40€

## BIÈRE À LA PRESSION :



Selon la saison	25 cl	33cl	50cl
	3.00€	4.00€	5,50€

## LES BIÈRES RÉGIONALES :



### La Franche, bière artisanale bio (La Ferté)

Brune, Ambrée, Blonde ou Blanche 75cl	9.50€
Blonde ou Rubarbe 37.5cl	7.50€

### La Rivière d'Ain, bière artisanale (Jujurieux) 33cl

Brune, Ambrée, Rousse, Blonde ou Thou (blanche)

### La Zblüt Brasserie des Sapiens (St Claude) 33cl

### La Baboon, bière artisanale (Poligny) 33cl

4.40€  
Jungle Spirit (IPA blonde), APE Bunga (IPA ambrée), Banana Bomba (blanche), Chica Pop (blonde), Tropicalistik (IPA) ou Kokomo (blonde)

### L'Atmosphère Brasserie bio (Balanod) 33cl

5.60€  
0 (blonde 2.5°), 4 (IPA) ou 8 (fruitée)

Selon disponibilité en 75cl

Rivière d'Ain	10.90€	Zblüt	11.60€
Baboon	9.70€	Atmosphère	12.30€

# LA CARTE DES BOISSONS



PRODUCTION LOCALE OU FRANÇAISE, ET ARTISANALE

ADHÉRENT  
160749

## LES JUS DE FRUITS :



### Au verre bio 20cl

Pomme	1.20€
Pomme-Framboise	1.60€
Nectar de Cerise/Griotte	1.60€

### Arbre à jus 25 cl 3.80€

Nectar d'abricot  
Jus d'orange

### Le petit verger 25 cl

Pomme/ grenade	4.00€
Pomme /infusion menthe	4.00€
PCCG : Pomme/Carotte/Citron/Gingembre	4.70€
Terra Carmina : PCCG + Betterave/Poivron	4.70€
PCOG : Pomme/Carotte noire/Orange/Gingembre	4.70€

### Nos Jardins Imparfais 25 cl 6.20€

Nectar fraise, bergamote, sil timur  
Nectar framboise, estragon du Mexique  
Nectar cassis, menthe intense



## LES LIMONADES ET INFUSIONS GLACÉS :



### Elixia limonade 33cl 3.20€

Fraise des bois ; Framboise ; Sapin ; Myrtille ;  
Nature

### Jura cola 33cl 3.20€

### Symples 33cl 4.00€

Relaxante (verveine, lavande, cerise)  
Détoxifiante (saugé, sureau, pomme)  
Énergisante (thym, menthe-poivrée, citron)  
Menthe douce (infusion pétillante)



### KOKO Kombucha 33cl 4.80€

Framboise hibiscus ; Gingembre citron

### Nos jardins imparfaits 33cl 4.80€

Bourgeons sapin et verjus (jus de raisin vendangé avant maturité)  
Et nouveauté selon disponibilité



## AUTRES :

Bouteille eau 50cl	1.50€
Cristaline 1.5L	2.50€
San Pellegrino 50cl	2.50€
San Pellegrino 1L	3.50€
Ganette soda 33cl (Coca, Perrier, Orangina, Schweppes Agrume ou Tonic, ice tea...)	2.50€
Perrier citron rondelle	3.00€

## BOISSONS CHAUDES :



Café (café de V. bio)	1.20€
Café noisette	1.80€
Macchiato	2.00€
Grand café	2.40€
Grand café crème	3.20€
Cappuccino	3.20€
Thé ou tisane	2.60€
Chocolat chaud	2.60€
Vin chaud (selon la saison)	2.60€



ADHÉRENT  
160749

# LES GALETTES

Confectionnées avec une farine de sarrasin bio et locale "Moulin Nicolas" (Viriat),  
ou GAEC de la Guitenière (Vincelles) naturellement sans gluten et végan.



## LES CLASSIQUES



Galette nature au beurre salé	3,00€
Galette comté <u>ou</u> Morbier	5,00€
Galette œuf / comté	7,00€
Galette jambon / œuf	7,00€
Galette jambon / comté	7,50€
La complète jambon / comté / œuf	9,00€
Galette saucisse fumée / comté	8,50€



## NOS SPÉCIALES

(servis uniquement pendant le service de midi)

Truite fumée du jura/Comté/Crème/Chutney de fenouil	13.50€
Jésus fumé/Comté/Gelée de vin du Jura/Noisettes torréfiées	13.50€
Comté/Morbier/ Bleu de Gex/Confit de vin jaune/Noix	13.50€
Bleu de gex /Chutney courge/Confit d'oignons/Graine de courge	13.50€

Supplément salade verte 2.50€

*Novauté de cet automne !*

## COMPOSEZ LA VÔTRE !

(servis uniquement pendant le service de midi)

### VIANDES ET CHARCUTERIES

Jambon blanc  
Saucisse  
Jésus cuit

### FROMAGES DU JURA

Comté doux  
Morbier doux  
Bleu de Gex  
Tomme de vache

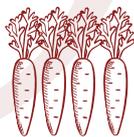
### AUTRES INGRÉDIENTS

Pomme de terre, Pignons de pin,  
Sauce tomate bio, Miel du Jura, Œuf,  
Crème fraîche, Confit d'oignons  
Chutneys

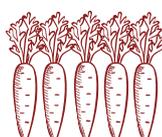
### PRIX / NOMBRE D'INGRÉDIENTS



9.00€



11.50€



13.50€

Fenouil, Pomme, Courgette, Courge ou  
Betterave  
Les gelées de vin  
Pinot ou Chardonnay



ADHÉRENT  
160749

# LES CRÊPES



## FROMENTS

### LES CLASSIQUES

Beurre sucre blond bio _____	3.20€
Citron beurre sucre _____	3.30€
Confiture maison (selon parfum disponible) _____	4.00€
Chocolat maison _____	3.50€
Caramel au beurre salé maison _____	4.10€
Crème de marron bio _____	4.50€
Miel du Jura _____	4.00€



### NOS SPÉCIALITÉS

Praline rose _____	3.50€
Beurre sucre / cannelle bio _____	3.30€
Crème de citron maison _____	3.60€
Pâte à tartiner chocolat praliné maison _____	4.30€
Pâte à tartiner spéculoos maison _____	4.30€
Pâte à tartiner chocolat blanc maison _____	4.30€
Caramel au beurre salé et purée de noisette Bio _____	4.50€
Caramel au beurre salé parfumé au café de V _____	4.50€



### NOS ALCOOLISÉES

Rhum du Jura _____	6.50€
L'orangelle du Jura _____	6.50€
Griottines de Fougerolles _____	7.00€

Suppléments au choix \_\_\_\_\_ 1.50€

sirop de chocolat maison,  
amandes grillées,  
noix de coco bio.



## SARRASINS

Beurre / Sucre (Rapadura) _____	3.20€
Miel du Jura _____	4.00€
Confiture maison (selon disponibilité) _____	4.00€
Caramel au beurre salé maison _____	4.00€

