



LA CUISINE

Notre cuisine est ouverte jusqu'à 22h30 du mardi au jeudi et 23h30 le vendredi et le samedi. Afin d'éviter d'encombrer vos tables et de faciliter le service, nous ne prendrons que 3 ou 4 planches /plats maximum par commande. Une fois votre commande arrivée et consommée vous pourrez recommander et ceci, autant de fois que vous le souhaitez !

LES PLANCHES

PLANCHE MIXTE

Sélection de Charcuteries, terrine du moment et Fromages

PETITE 14€

GRANDE 23€

PLANCHE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries

PETITE 14€

GRANDE 23€

PLANCHE FROMAGE _ ALAIN HESS

Assortiment de fromages

16€

TERRINE DU MOMENT

Et cornichons

9€

TERRINES BOCAUX 200G _ STEPHANE REYNAUD

Lapin Chorizo

Chevreuil au cassis

14€

LES CROQUES

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc, fromage, béchamel

14€

CROQUE TRUFFE

Jambon à la truffe, fromage, béchamel truffées, copeaux de truffes

22€

A PARTAGER

GOUGÈRES AU COMTÉ 

6 PIÈCES 4€
12 PIÈCES 7€

HOUMOUS 

9€

Pois chiches, ail, huile d'olive, tahini, graines de courge et pois chiches frits, accompagnés de pain pita

FALAFEL DE POIS CHICHE 

10€

Sauce au fromage blanc, coriandre, aneth, persil, ciboulette, vinaigre de romarin et citron vert

HOT DOG BDM

12€

Pain brioché, saucisse de Montbéliard, sauce moutarde, bacon fumé, oignons frits et sésame torréfié

FOCCACCIA SAVOYARDE

12€

Fromage à raclette, lardons, oignons et base crème fraîche

MONT D'OR AOP CHAUD AU VIN BLANC 480g



22€

et crème d'ail.

AIGUILLETTES DE POULET SAUCE EPOISSE

14€

Poulet pané aux cornflakes, sauce crémée à l'Époisses et copeaux de lard de cochon

PALERON DE BOEUF CUIT A BASSE TEMPERATURE

19€

Réduction de vin rouge et porto, oignons confits au balsamique, pousses de petits pois et huile d'olive fumée au bois de chêne

POTATOES ROTIES A L'AIL ET AU THYM



5,5€

Sauce crémée aux deux moutardes Fallot et au miel

BROWNIE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

6,5€

Crème anglaise, sirop d'érythritol et chantilly

TRIO DE MINI BABA AU RHUM

7€

Écorce d'orange, noix caramélisées et confiture de lait