



# 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

FOCCACIA 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.

AIGUILLETES 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'érable et chantilly

TRIO DE MINI BABA AU RHUM 7€

Écorce d'orange, noix caramélisées et confiture de lait