

MENU CANAILLE 27€

Crème de chou-fleur aux noisettes, croûtons et lardons

Cauliflower cream with hazelnuts, croutons and bacon

Rognons de veau et écrasé de pommes de terre

Veal kidneys and mashed potatoes

Coings pochés au vin chaud et crème cheese

Quinces poached in mulled wine and cream cheese

LA CARTE

Les Entrées:

Gambas croustillantes sauce Chimichurri	12.00 €
<i>Crispy Prawns with Chimichurri Sauce</i>	
Croustillants de tête de veau et sauce gribiche	9.00 €
<i>Crispy head of veal, gribiche sauce and salad</i>	
Terrine de lapin aux noisettes et marc du Jura, compotée d'oignons rouges	10.00 €
<i>Rabbit terrine with hazelnuts and Jura marc and red onion compote</i>	
Escargots en croquilles au Vin Jaune	12.00 €
<i>Snails in Vin Jaune crisps</i>	

Les Plats :

Poisson du marché et choux farci aux légumes	21.00 €
<i>Fish of the day and cabbage stuffed with vegetables</i>	
Poitrine de porc confite et pressé de pommes de terre	21.00 €
<i>Candied pork belly and pressed potatoes</i>	
Onglet de bœuf, côtes de blettes et frites maison	25.00 €
<i>Steak, chard ribs and homemade fries</i>	
Suprême de volaille sauce vin jaune et morilles, mousseline de pommes de terre au vin jaune	26.00 €
<i>Chicken with Morels and Vin Jaune, Potato Mousseline with Vin Jaune</i>	
Le Bon Goût de Fromage avec Marc Janin (M.O.F) Fromage du moment ou Comté	8.00 €

Les Desserts:

Le Snickers des Docks	9.00 €
<i>The Docks's Snickers</i>	
Tarte au citron meringuée revisitée	8.00 €
<i>Lemon meringue pie with a twist</i>	
Café gourmand	7.00 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts</i>	
Café gourmand Jurassien (Mignardises, café et 2cl de Marc du jura)	10.00 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts + digestive from Jura</i>	
Glaces: 1 boule ou 2 boules	2.50 € ou 5.00 €

MENU ENFANT 12.00 €

Comme pour les grands : tous les plats (sauf exceptions) en demi-portion !

Dessert : coupe de glaces 2 boules parfums au choix

As for adults: all dishes half size / Dessert: ice cream 2 scoops, flavor of your choice

Supplément frites **5.00 €**

Supplément Chantilly maison **1.00 €**

Pour connaître la provenance et l'origine de nos viandes demandez nous le tableau d'affichage.

Prix net, service compris.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous consulter.



Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts