

à la Carte

ENTRÉES

TARTE CHAUDE DU MOMENT

Servi avec salade

5,90€

ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE

Servi avec des cornichons, pickels

6,90€

ŒUFS POCHÉS

(MEURETTE OU ÉPOISSES)

Œufs pochés, servis au choix dans une sauce au vin rouge avec lardons et champignons, ou dans une crème onctueuse à l'Époisses.

6,90€
(1 pièces)

PLATS

ŒUFS POCHÉS

(MEURETTE OU ÉPOISSES)

Servi avec frites et salades

15,90€
(3 pièces)

JAMBON GRILLÉ

fumé du haut Doubs
Servi avec frites et salade. Sauce marchand de vin.

15,90€

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Servi avec frites, salade et sauce tartare.

16,90€

TARTARE DE BOEUF

Servi avec frites et salade, environ 180g.

17,90€

RIGATONI

(TRUFFES OU SAUMON FUMÉ)

17,90€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT

Sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

18,90€

JARET DE PORC CONFIT (600G)

Servi avec frites, salade.

23,90€

SALADES

LA CHEVRE CHAUD

Salade, toast de pain au chèvre et au miel, poitrine fine fumée, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, noix.

15,90€

SALADE CAESAR

Mélange de salade, lamelles de poulet croustillantes, tomates cerises, œuf, croûtons, parmesan.

15,90€

SALADE PAYSANNE

Salade, tomates, pickles de légumes, poitrine grillée, pomme de terre, dés de comté, œuf poché, croûtons.

15,90€

VIANDES & BURGERS

STEAK HACHÉ À CHEVAL

Steak haché, galette de pommes de terre, confit oignons, œuf au plat.

	simple	double
	13,90€	16,90€

BURGER ORIGINAL

Pain bun brioché, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, comté, oignons confits, sauce barbecue, sauce cocktail maison, salade, tomates, cornichon aigre doux.

	simple	double
	16,90€	19,90€

BURGER A L'ÉPOISSES

Pain bun brioché, steak haché façon bouchère, Époisses, poitrine fumée, galette de pomme de terre, oignons confits, sauce cocktail maison, salade, tomates, cornichon aigre doux.

	simple	double
	17,90€	21,90€



Disponible en version végé



Disponible en version aiguillette de poulet

Accompagnement supplémentaire 2,00€

Frites, salade, haricots verts, pommes de terre grenailles

à la Carte

FROMAGES

FAISSELLE

Nature, herbes, crème, sucre ou coulis.

4,10€

PLANCHETTE FROMAGÈRE

Brillat Savarin, Comté, Epoisses.

5,90€

DESSERTS

CRÈME BRULÉE

5,90€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Copeaux de chocolat.

6,90€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi avec une glace vanille bourbon.

6,90€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Servie avec une glace vanille bourbon.

6,90€

TARTE TATIN

Servie avec une glace vanille bourbon.

6,90€

DAME BLANCHE

3 boules de glace vanille bourbon, sauce chocolat ou Nutella®, crème fouettée.

6,90€

FAÇON TARTE CITRON

Base biscuit, crème citronnée, meringue

6,90€

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

Aiguillette de poulet croustillante ou steak haché

Demi gaufre ou glace 2 boules ou compote de pommes

Diabolo ou sirop à l'eau

8,90€

COUPE 2 BOULES

4,20€

COUPE 3 BOULES

6,00€

Glace : vanille, chocolat, café
Sorbet : citron, fraise, ananas.

CAFÉ LIEGEOIS OU CHOCOLAT LIEGEOIS

6,50€

3 boules de glace café ou chocolat, crème fouettée

CAFÉ GOURMAND

Café ou thé au choix et 4 minis douceurs.

7,50€

Supplément crème fouettée

0,80€



COMPTOIR DU GREEN

BAR - RESTAURANT