

Apéritifs

Les Classiques :

Kir	3,20€
Martini Blanc ou Rouge	3,90€
Porto	3,90€
Ricard	2,90€
Vodka	3,90€
Suze	3,90€

Les Pressions :

Bière Pression	3,40€
Bière Panaché	3,40€
Picon Bière	3,90€

Les Locales :

Macvin	3,60€
Guignolet	3,60€
Ponsiane	3,60€
Pontarlier	2,90€
Vieux Pont	2,90€
Absinthe 65°	5,90€



Les Ecosais :

Whisky 2cl	3,50€
Whisky 4cl	5,50€
Glenlivet 12 ans d'âge	6,50€

Les Originaux :

Vin de fraises	5,60€
Vin méthode champenoise	5,60€
Joy ! Vin moelleux du Sud Ouest	4,50€

Les Cocktails :

L'émile Lemon : Absinthe, Pulco, sucre de canne, glace pilé	6,90€
Irish Coffee	6,50€
Cocktail Maison : crémant, macvin rosé,	4,90€



Sans Alcool

Coca-Cola,	3,20€
Coca-Cola light	3,20€
Orangina	3,20€
Schweppes	3,20€
Gini	3,20€
Jus de Fruit	3,20€
Perrier	3,20€
Diabolo	2,20€
Sirop à l'eau	1,90€



Supplément sirop	0,20€
------------------	-------

La boisson du Golfeur

Le CHOSE	3,20€
----------	-------



Café – Thé

Café Querry	1,80€
Grand café Querry	2,60€
Thés	2,35€
Infusions	2,35€

Eaux de Vie :

Mirabelle 2cl	4€50
Poire Williams 2 cl	4€50

Eaux

La Bisontine (eau gazeuse)	4€50
Vittel 1l	4€50



CARTE DES VINS

Blancs & Rosé

Rosé Cévène Clan de la Source 75cl 16€

Jura

Côtes du Jura, Joly, Chardonnay 2008 75cl 22€

Côtes du Jura, le Monceau, Savagnin 75cl 29€

Vin Jaune année 2000, FUMEY, 75cl 49€

Alsace

Riesling, Hubert Krick, 75cl 19€

Bourgogne

Monthélie, Clos Garnier, 75cl 39€

Chardonnay, MONGEARD, 75cl 22€

Rouges

Côtes du Rhone

Domaine REGATI, 75cl 17€

VACQUEYRAS, Côte du Rhône 75cl 28€

37,5cl 17€

Jura

ARBOIS Rouge Vieilles Vignes, 75cl 24€

Beaujolais

BEAUJOLAIS Village MILLERANDS, 75cl 19€

37,5cl 11€

Bordeaux

CUVEE CLOTILDE, 75cl, 2008

Château Maison Neuve 24€

PREMIERE COTE DE BLAYE, 75cl, 2007

Chateaux Maison Neuve, Cuvées Fût de Chêne 29€

Premières Côtes de Bordeaux 2008, 75cl,

Château de Gorce 23€

St EMILION Grand Cru, 75cl, 2006

Château Gueyrot,		37€
------------------	--	-----

St ESTEPHE, 75cl, 2009

Château de la Commanderie,	75 cl	46€
----------------------------	-------	-----

	37,5cl	25€
--	--------	-----

Bourgogne

COTES CHALONNAISE, 75cl, 2009,

Domaine JP Berthenet		26€
----------------------	--	-----

MONTHELIE, 75cl, 2009

Clos du Meix Garnier		39€
----------------------	--	-----

ALOXE CORTON, 75cl, 2009

Domaine Xavier Durand,		49€
------------------------	--	-----

FIXIN 2001,

Domaine Pierre Gelin,	75cl	47€
-----------------------	------	-----

	37,5cl	25€
--	--------	-----

POMMARD Les Vaumuriens, 75cl, 2012

Domaine Machard de Gramont,		54€
-----------------------------	--	-----

Languedoc Roussillon

Château D'ASSAS, 75cl, 2010

Domaine Grès de Montpellier		19€
-----------------------------	--	-----

Au verre et au Pichet

Blanc, Rouge et Rosé supérieurs	le verre	4,50 €
---------------------------------	----------	--------

Blanc, Rouge	le ½	9 €
--------------	------	-----

Un instant de bulles

Bouteille de Champagne, Philipponat Cuvée Prestige		65 €
--	--	------

Crémant du Jura		27 €
-----------------	--	------

Nos entrées :

- | | |
|------------------------------|--------|
| ✓ Salade Verte | 4,50 € |
| ✓ Salade de chèvre chaud | 6,90 € |
| ✓ Salade de Crudités du Jour | 5,90 € |
| ✓ Tartare de Saumon | 8,50 € |

Nos Salades Repas :

- | | |
|---|---------|
| ✓ Salade de chèvre chaud | 12,30 € |
| ✓ Salade de Crudités du Jour | 9,90 € |
| ✓ Tartare de Saumon accompagné de frites | 13,60 € |
| ✓ Salade Nordique
<i>Salade, Saumon, Crevettes</i> | 12,60 € |

Nos Plats :

- | | |
|---|---------|
| ✓ Carpaccio de bœuf, Parmesan | 13,80 € |
| ✓ Côtes d'Agneau | 13,00 € |
| ✓ Entrecôte Nature ou Beurre Maître d'hôtel | 16,20 € |
| ✓ Truite Meunière | 12,80 € |
| ✓ Assiette de Frites | 3,50 € |

*Deux Accompagnements au choix :
Frites, Riz, Légumes ou salade*

Menu Fondue 20 €

Fondue Suisse
Charcuterie
Salade
Dessert du Chef

Nos Fromages :

✓ Assiette de fromage 5,50 €

Nos Desserts :

✓ Cœur Fondant au Chocolat Maison 5,80 €

✓ Croquantin Glacée 5,80 €
Glace à la vanille, meringue, noisettes et amande torréfiée

✓ Crème Brûlée 4,20 €

✓ Irish Coffee, 6,50 €

✓ Colonel 6,60 €

Nos Formules :

Le Midi Uniquement
(Du mercredi au samedi inclus)

Plat du Jour
9,80 €

Entrée du Jour
Plat du Jour
12,90 €

Plat du Jour
Dessert du Jour
12,90 €

Uniquement le vendredi, samedi soir et dimanche midi

Menu Découverte 23 €

Entrée dans la suggestion du chef
au choix présentée à l'Ardoise

Plat de la suggestion du Chef
au choix présentée à l'Ardoise

Dessert de la suggestion du Chef
au choix présentée à l'Ardoise

*Supplément de 2 € sur les plats identifiés par un **

Le Menu Junior (-12 ans) 7 €

Nuggets Frites, Glace