



## Nos entrées

▷ Gravlax de Truite Pico de Gallo	13.50€
Truite de la pisciculture PETIT à Ecorille aromatisée d'une sauce légèrement relevée de tomates fraîches, Oignons rouges, Gingembre, Miel, Jus de citron, Huile d'olive, Coriandre et Aneth.	
▷ Salade Franc comtoise	Petite : 11.00€    Grande : 15.00€
Salade, Comté, Jambon cru, Oeuf, Tomates, Oignons rouges et sa vinaigrette maison.	
▷ Carpaccio de Boeuf	
Façon Rosbif et son pesto à la coriandre et copeaux de parmesan avec salade et tomate.	
▷ Terrine du chalet	8.50€
Terrine de foie de volaille maison et salade.	
Planche de charcuteries	2 pers : 15.00€    4 pers : 30.00€
Spianata, pancetta, jambon cru 12 mois, terrine du chalet maison et légumes marinés.	
Planche de charcuteries mixte	2 pers : 23.00€    4 pers : 39.00€
Spianata, Panoetta, Jambon cru, Terrine du chalet maison, Morbier, Comté et Légumes marinés.	
▷ Assiette de frites	5.50€



## Nos plats

▷ Aubergines au Parmesan	17.00€
Servies avec tagliatelles de légumes et frites.	
▷ Salade Italienne	18.00€
Salade, Coeur de boeuf, Oignons, Jambon cru, Melon et Burrata.	
▷ Pyle Burger	
Bun's artisanal, Steak Boucher, Oignons rouges, Morbier, Salade et Tomates. Servi avec frites.	
Faux filet	24.00€
Servi avec un beurre d'ail.	
▷ Pluma de Porc roti au jus de griottes	20.00€
Origine Espagne.	
Dorade royale rôtie	25.00€
▷ Cuisses de grenouilles au beurre persillé	21.00€
▷ Gambas à la plancha	24.00€
Quatre belles pièces servies avec légumes du jour et frites.	
▷ Gravlax de Truite Pico de Gallo	25.00€
Aromatisée d'une sauce légèrement relevée de tomates fraîches, Oignons rouges, Gingembre, Miel, Jus de citron, Huile d'olive, Coriandre et Aneth. Servi avec frites et salade.	

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts.

Les viandes et poissons sont servies avec frites et légumes frais poêlés du jour.