

## Nos entrées



- 

**Gravlax de Truite Pico de Gallo**
13.50€

Truite de la pisciculture PETIT à Ecrille 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**
12.00€

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, Pancetta, 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**
18.00€

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.

Fait maison : 