

## BOISSONS sans alcool

Badoit , Vittel	(1/2 L)	3.10 €
	(1 L )	3.90 €
Perrier		3.20 €
Sirop (citron, fraise, grenadine, menthe)		2.90 €
Limonade, Schweppes agrumes, Orangina		3.20 €
Jus de fruits (pomme, abricot, orange, pamplemousse, ananas)		3.20 €
Diabolo, Breizh-Cola		3.50 €

## APERITIFS

Apéritif maison	3.90 €	Kir Breton	3.50 €
Martini, Porto	3.50 €	Kir vin blanc	3.50 €
Verre de vin	3.50 €	Pastis 51	3.90 €
Ratafia de cidre	3.50 €	Whisky	3.90 €

## BIERES

Heineken 3.50 €

**BIERES ARTISANALES BIO du PAYS D'OTHE Grand Duc** 4.90 €

**Blonde (5%)**, rafraîchissante aux notes subtiles de résine de pin et fruits d'été. Elle développe en bouche des saveurs de pêche, de melon et d'abricot grâce à ses houblons aromatiquement puissants et généreux.

**Blanche (5%)**, bière de blé dorée, légère et désaltérante. De tradition Bavaroise, ce style requiert une levure particulière qui lui confère un nez agréable de pain frais, banane et clous de girofle.

**Ambrée (6,5%)**, aux notes caramélisées, soutenues par une légère amertume. Un nez prononcé de pain toasté et de fruits tropicaux, pamplemousse et fruit de la passion.

**Brune (7.5%)**, ce stout à l'avoine est une bière noire et profonde aux notes chocolatées et grillées. Elle développe en goût une texture riche et maltée, une longueur soutenue par un houblonnage généreux qui apporte tout son équilibre à cette bière de dégustation .

## CIDRE

	<u>33 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>la bouteille</u>
Cidre bouché du Pays d'Othe	4.50 €	6.50 €	8.50 €

## VIN

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>la bouteille</u>
Saint Mont rosé	5.90 €	11.90 €	16.90 €
Côtes du Ventoux rosé	5.50 €	10.50 €	15.50 €
Côtes du Rhône rouge	5.50 €	11.90 €	16.90 €
Bordeaux rouge	5.20 €	10.50 €	15.50 €
Côtes du Jura blanc	6.20 €	12.50 €	18.50 €

**Chablis 75 cl** 24.50 €

Sur le terroir de Chablis le cépage Chardonnay donne un vin frais vif et minéral, parfait pour l'apéritif, poissons et certains fromages.

**Epineuil 75 cl** 23.50 €

Le Pinot noir donne un vin souple et gouleyant, avec quelques années ses notes de griottes et de sous-bois s'accrochent aux volailles et fromages.

**Coteaux Champenois Rouge 75 cl** 28.50 €

Cépage Pinot noir. Les arômes fruités (framboise, cerise) sont équilibrés par une fraîcheur et un final épicé typique des Riceys. L'élevage en fût de chêne vient relever l'ensemble de belles manières. Osez ce vin rouge avec l'andouillette de Troyes et le fromage de Chaource...

**Rosé des Riceys « en Valingrain » 75 cl** 29.50 €

Au nez, les notes de fleurs blanches ainsi que les fruits à noyaux offrent une attaque toute en finesse, mais la bouche n'est pas en reste avec une longueur caractéristique des grands vins de garde.

## CHAMPAGNE

**Champagne Brut Olivier Horiot 75 Cl** 38.50 €  
Assemblage équilibré des 3 cépages Champenois (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

## SALADES ET HORS D'OEUVRE

Petite salade verte	3.90 €
<b><u>La salade de saison :</u></b>	
<b>Eté :</b> tomates, concombres sauce tzatziki, œuf	7.90 €
<b>ou Hiver :</b> endives, œuf, pommes, roquefort, noix	7.90 €
<b><u>La Ronde des fromages :</u></b>	9.40 €
salade verte, toasts chèvre chaud et chaource au miel, roquefort, noix, jambon cru, figue moelleuse	
<b><u>La Campagnarde :</u></b>	9.40 €
salade verte, gésiers, lardons, croûtons, pommes de terre sautées, oeuf	
<b><u>La Nordique :</u></b>	8.40 €
salade verte, blinis, concombres sauce tzatziki, saumon fumé	
<b><u>La Troyenne :</u></b>	
salade verte, toasts chaource et andouillette	8.40 €

### Disponible du 01 novembre au 01 mars

<b><u>Fondue Jurassienne</u></b> : (prix indiqué pour 1 personne)	15.90 €
comté, beaufort, emmental, au vin blanc du Jura, accompagnée d'une assiette de charcuterie et salade verte (commande à partir de 2 personnes)	
<b><u>Tartiflette Francomtoise</u></b> :	13.90 €
pommes de terre, lardons, Jésus de Morteau, Reblochon	
<b><u>Assiette Polinoise</u></b> :	13.90 €
pommes de terre, Jésus de Morteau, Cancoillotte chaude et salade verte	
<b>Boisson suggérée :</b> côte du Jura blanc	

## GALETTES AU SARRASIN

Beurre	4.10 €
Champignons	5.40 €
Jambon	5.40 €
Oeuf	5.40 €
Champignons, fromage / œuf, fromage / jambon, fromage	6.40 €
Complète (fromage, jambon, œuf)	7.40 €

## NOS SPECIALITES AU SARRASIN

<b>Cévenole</b> fromage de chèvre, crème fraîche, jambon cru, miel, noix	8.90 €
<b>Fermière</b> fromage, crème fraîche champignons, œuf, tomates	8.90 €
<b>Forestière</b> crème fraîche, champignons, lardons	8.90 €
<b>Bayonnaise</b> fromage, champignons, épinards crème fraîche, jambon fumé, œuf	9.40 €
<b>Chaourçoise</b> crème fraîche, champignons, fromage de Chaource	8.90 €
<b>Chorizo</b> fromage, chorizo, courgettes, poivrons, œuf, tomates	9.40 €
<b>Crêpe en Othe</b> crème fraîche, boudin noir, pommes cuites	8.90 €
<b>Troyenne</b> andouillette, sauce au chaource et crème fraîche	9.40 €
<b>Méridionale</b> fromage, anchois, câpres, œuf, tomates	8.90 €
<b>Paysanne</b> crème fraîche, fromage, jambon, lardons, poireaux	9.40 €
<b>Norvégienne</b> crème fraîche, saumon fumé	9.40 €
<b>Provençale</b> fromage, œuf brouillé, tomate confite, aubergines, persillade, olives	8.90 €
<b>Tartiflette</b> crème fraîche, lardons, pommes de terre, reblochon	9.40 €
<b>Pondichéry</b> crème fraîche, purée de pommes de terre, poulet, curry	10.90 €
<b>Bigouden</b> crème fraîche, purée de pommes de terre, noix de St Jacques	10.90 €