



BOISSONS

... Apéritifs...

Blanc Cassis (12 cl).....	3€80
Crémant du Jura (12 cl).....	4€70
Kir Royal au Crémant du Jura (12 cl).....	5€00
Martini, Malibu, Porto, Suze (4 cl)	3€80
Pastis, Ricard (2 cl)	3€60
Pontarlier (2 cl)	3€90
Macvin du Jura (4 cl)	5€30
Muscat de Rivesaltes (7 cl)	4€80
Heineken Pression (25 cl)	3€60
Picon Pression (25 cl)	4€00
Hoegaarden blanche bouteille (25 cl)	3€50
Leffe Brune bouteille (25 cl)	3€50
Desperados bouteille (33 cl).....	4€30
Clan Campbell 40° (4 cl)	5€50
Cardhu , Chivas, Bowmore (4 cl)	7€60
Knockando 12 ans d'âge 43°(4 cl)	8€60
Yushan - Taiwanais - 40°(4 cl)	9€20
Fuji - Japonais - 46°(4 cl)	10€00

... Cocktails...

Spritz (25 cl).....	7€20
Sangria (25 cl)	5€00
Limonfizz (25 cl)	7€20
Punch (25 cl)	6€80
Afterglow - Sans Alcool - (25 cl)	5€50

... Sodas, Eaux ...

Coca cola(33 cl)	3€70
Coca Cola Cherry / Zéro (33 cl).....	3€30
Orangina (33 cl)	3€30
Perrier (33 cl)	3€40
Thé Glacé Pêche artisanal (33 cl)	3€50
Schweppes Tonic ou Agrum* (33 cl)	3€30
Jus de fruits (25 cl)	3€80
Sirop à l'eau (25 cl)	2€10
Diabolo (25 cl)	3€10
Red Bull (25 cl)	3€00
Vittel (50 cl).....	3€50
(100 cl).....	5€80
San Pellegrino (50 cl).....	3€90
(100 cl).....	5€90
Limonade Rième (100 cl).....	5€80

... Boissons chaudes...

Expresso.....	1€90
Petit crème.....	2€30
Café allongé.....	2€40
Double Expresso.....	3€70
Décaféiné.....	2€20
Thé — Infusion.....	2€20
Cappuccino ou Café Viennois	4€10
Chocolat Chaud.....	3€00
Chocolat viennois.....	4€10

... Digestifs...

Armagnac, Cognac, Calvados (2 cl).....	4€80
Poire, Mirabelle, Framboise, Kirsch (2 cl).....	4€80
Limoncello Maison (4 cl).....	4€20
Get 27, Grand Marnier, Amaretto (4 cl).....	4€30
Rhum Don Papa (4 cl).....	8€50
Rhum Diplomatico (4 cl).....	9€50

... Vins ...

	Verre 14cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Rosé italien.....	3€20	6€00	10€50
Côtes du Rhône.....	3€50	6€60	11€70
Lambrusco.....	3€30	6€20	10€90
Alsace.....	3€60	6€80	12€10

Carte des Vins sur demande

ENTREES

... Entrées Froides...

	Entrées	Assiette Repas
Salade Paysanne	9€00.....	16€00
<i>Salade verte, lardons et oignons grillés, jambon, croûtons, Comté, tomate, œuf</i>		
Salade Fraicheur.....	8€20.....	15€20
<i>Salade verte, thon, oignons rouges, tomate, œuf</i>		
Salade Océane.....	8€80.....	15€80
<i>Salade verte, saumon fumé, olives noires, tomate, œuf</i>		
Salade Poulet.....	8€50.....	15€50
<i>Salade verte, émincé de poulet rôti, comté, olives noires, tomate, œuf</i>		
Salade de Foies de volaille.....	8€70.....	15€70
<i>Salade verte, foies de volaille, tomate, œuf</i>		
Salade de chèvre chaud.....	9€00.....	16€00
<i>Salade verte, jambon sec italien, toasts chèvre-chaud + lardons, tomate, œuf, oignons rouges</i>		
Salade « Fourneau » individuelle.....		3€80
<i>Salade verte + oignons rouges + Comté</i>		

... Entrées Chaudes ...

Moules farcies* la douzaine.....	12€40
Escargots* la douzaine.....	15€20
Croûte forestière Maison.....	10€10

PLATS

Lasagnes à la bolognaise.....	14€40
Spaghettis bolognaise.....	13€60
Spaghettis carbonara.....	13€60
Spaghettis fruits de mer.....	14€60
Croûte forestière Maison.....	17€00
Cheeseburger - Frites.....	16€00
Cheeseburger aux légumes — Frites.....	16€20
Cheeseburger Franc-Comtois.....	18€50
Portion de Frites*	4€30
Carte Été >> d'avril à août	

Tartiflette au Saumon Fumé	17€90
Assiette Jambon Fumé.....	16€50

Carte Hiver >> de septembre à mars

Tartiflette classique.....	16€90
Gratin au Mont d'Or.....	17€90
Burger au Mont d'Or.....	18€00
Spaghetti sauce Mont d'Or.....	12€50

VIANDES

... Grillades au Feu de Bois ...

Entrecôte (environ 320 g)	25€30
Beurre Maître d'Hôtel.....	26€80
Sauce Poivre.....	27€30
Sauce Forestière	29€30
<i>Sauce Mont d'Or (de septembre à mars).....</i>	<i>28€80</i>
Tournedos (environ 240 g)	26€60
Beurre Maître d'Hôtel.....	28€10
Sauce Poivre.....	28€60
Sauce Forestière	30€60
<i>Sauce Mont d'Or (de septembre à mars).....</i>	<i>30€10</i>

... Menu Enfant ...

(jusqu'à 10 ans).....10€90

1 sirop à l'eau
Jambon frite ou petite pizza*
1 dessert
*supplément pour certaines pizzas

Assiette 3 Fromages.....5€90

*Produit surgelé

PIZZAS au feu de bois

29 cm

ATLANTIQUE.....	15€20
<i>Crème, Saumon fumé, oignons frais, olives noires, emmental</i>	
BOLOGNAISE.....	13€20
<i>Tomate, bolognaise maison, emmental</i>	
CALZONE (pizza fermée)	13€00
<i>Tomate, champignons frais, jambon, œuf, emmental</i>	
CHEVRETTE.....	11€70
<i>Tomate, fromage de chèvre, miel, emmental</i>	

CHOUKY.....	10€00
<i>Tomate, emmental, herbes, huile d'olive</i>	

ESCARGOTINE.....	18€10
<i>Crème, oignons frais, saucisse de Morteau, lardons, escargots (8), emmental + ingrédient secret. (5 escargots sur la petite)</i>	

ESPAGNE.....	13€40
<i>Tomate, champignons frais, oignons frais, poivrons frais, chorizo, emmental</i>	

FERMIERE.....	13€40
<i>Crème, pomme de terre, oignons frais, poulet, olives noires, emmental</i>	

FORESTIERE.....	14€00
<i>Tomate, jambon, mélange forestier cuisiné maison, emmental</i>	

FOURNEAU.....	13€30
<i>Crème, lardons, saucisse de Morteau, emmental</i>	

FRANC-COMTOISE.....	14€00
<i>Tomate, lardons, oignons frais, jambon, champignons frais, crème fraîche, emmental</i>	

FRUITS DE MER.....	13€30
<i>Tomate, cocktail de fruits de mer (surgelé), bisque de homard, emmental</i>	

FUNGI.....	10€70
<i>Tomate, champignons frais, emmental</i>	

HAWAÏ.....	12€60
<i>Tomate, poulet ou jambon, ananas, emmental</i>	

MARGUERITA.....	9€80
<i>Tomate, emmental</i>	

MONTBELIARDE.....	14€60
<i>Tomate, pommes de terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard, lardons, emmental</i>	

MONT D'OR...(de mi-septembre à fin mars).....	15€90
<i>Tomate, pommes de terre, saucisse de Morteau, lardons, Mont d'Or, emmental</i>	

MORBIER.....	14€60
<i>Crème, pommes de terre, jambon, saucisse de Montbéliard, Morbier, emmental</i>	

NICOISE.....	13€20
<i>Tomate, thon, oignons frais, poivrons frais, anchois, olives vertes, emmental</i>	

ORIENTALE.....	12€40
<i>Tomate, merguez, champignons frais, emmental</i>	

PAYSANNE.....	13€40
<i>Tomate, oignons frais, jambon, lardons, emmental</i>	

PIQUANTE.....	13€60
<i>Sauce au poivre, champignons frais, merguez, chorizo, emmental</i>	

PIZZA DU CHEF.....	14€80
Surprise !!!	

PROSCUITTO.....	11€40
-----------------	-------

Tomate, jambon, emmental

PUGLIESE.....	10€70
<i>Tomate, oignons frais, poivrons frais, emmental</i>	

QUATRE-SAISONS.....	12€60
<i>Tomate, jambon, champignons frais, artichaut, emmental</i>	

REBLOCHON.....	14€60
<i>Tomate, pommes de terre, Reblochon, saucisse de Morteau, lardons, emmental</i>	

SICILIANA.....	11€60
<i>Tomate, câpres, anchois, emmental</i>	

TROIS FROMAGES.....	11€70
<i>Tomate, bleu, chèvre, emmental</i>	

VEGETARIENNE.....	14€00
<i>Tomate, oignons frais, pommes de terre, artichaut, champignons frais, poivrons frais, olives vertes, emmental</i>	

NOS FLAMMENKUCHES

La Flamm' Classique :	11,90
<i>Fromage blanc, oignons frais, lardons, crème fraîche</i>	

La Flamm' Chèvre :	13,90
<i>Classique + fromage de chèvre</i>	

La Flamm' Champignons :	13,20
<i>Classique + Champignons de Paris</i>	

La Flamm' Gratinée :	13,90
<i>Classique + Emmental</i>	

La Flamm' 3 Fromages :	17,10
<i>Classique + Morbier + Reblochon + Emmental</i>	

Pizza enfant : (diamètre 24 cm) -1,50 €

Ingrédient supplémentaire à partir de 1,30 €

DESSERTS MAISON



Irish Coffee (Whisky)	8€20
French Coffee.....	8€20
<i>(Cognac, Armagnac, Calvados au Choix)</i>	
Jamaïcan Coffee (Rhum).....	8€20

Salade de fruits frais.....	6€60
Fondant au chocolat et sa boule vanille.....	7€70
MAXI Fondant au Chocolat et sa boule vanille	9€20

L'assiette « Fondue au chocolat »	8€60
Café Gourmand.....	7€10
Café TRES Gourmand.....	9€10
Tarte Maison Flambée* Cuite au feu de bois.....	9€00
<i>Pomme, banane, ou myrtilles</i>	
Banane Flambée*	7€70
<i>* Flambage : Grand-Marnier, Rhum, Cognac, Armagnac</i>	

GLACES

Banana Split.....	8€20
-------------------	------

Banane, 2 b Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly

Framboise Melba.....	7€80
<i>Framboises Fraîches, 2 b Vanille, Coulis de Framboise Maison, Chantilly</i>	

Coupe Hawaï.....	7€80
<i>Ananas au sirop, 2 b Fruit de la passion, jus d'ananas, Chantilly</i>	

Africana.....	7€50
<i>2 b Noix de Coco, Chocolat Chaud Maison, Chantilly</i>	

Brésilia.....	7€50
<i>1 b Café, 2 b Rhum-Raisins, Chantilly</i>	

Café Liégeois.....	7€50
<i>2 b Café, Expresso Chaud, Chantilly</i>	

Caraméline.....	7€5
<i>1 b Pistache, 1 b Caramel, Caramel liquide, Chantilly</i>	

Chocolat Liégeois.....	7€50
<i>2 b Chocolat, Chocolat Chaud Maison, Chantilly</i>	

Dame Blanche.....	7€50
<i>2 b Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly</i>	

Iceberg.....	7€50
<i>2 b Menthe copeaux de chocolat, Chocolat Chaud Maison, Chantilly</i>	

Colonel.....	8€00
<i>2 b Citron,odka</i>	

Créole.....	8€00
<i>2 b Noix de Coco, Punch Coco, Chantilly</i>	

Dijonnaise.....	8€00
<i>2 b Cassis, Crème de Cassis, Chantilly</i>	

Fourneau.....	8€00
<i>2 b Rhum-Raisins, Rhum, Chantilly</i>	

Fraîcheur.....	8€00
<i>2 b Menthe copeaux de chocolat, Get 27, Chantilly</i>	

Griottine.....	8€00
<i>2 b Vanilles, Griottines, Crème de Griottes, Chantilly</i>	

Limoncello.....	8€00
<i>2 b Citron, Limoncello, Chantilly</i>	

Lyonnaise.....	8€00
<i>2 b Framboise, Framboises Fraîches, Crème de Framboise, Chantilly</i>	

Williamine.....	8€00
<i>2 b Poire, poire au sirop, Eau de vie poire</i>	

Coupe P'tits loups.....	4€60
<i>1 b parfum au choix, Chantilly, Bonbons</i>	

Profiteroles.....	7€70
La coupe de Chantilly.....	4€60
L'Affogato : 1 b. Vanille + 1 expresso.....	4€60

1 boule.....	2€40
2 boules.....	4€60
3 boules.....	6€40
Suppléments.....	1€70