

# Menu Logis Terroir

34 €

## ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan et pignons de pin
- Bruchetta poivron, tomates, oeuf poché et Morteau

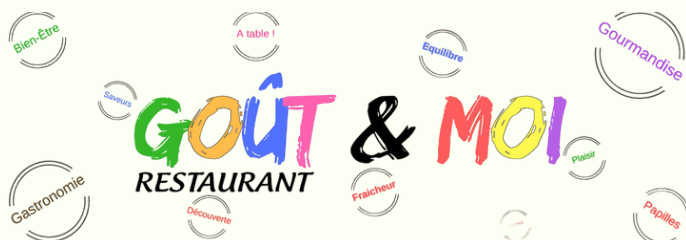
## PLATS

- Filet de truite du Moulin de Pierre, sauce Savagnin
- Bavette grillée, sauce Trousseau, frites et salade verte (180g)



## DESSERTS

- Crème brûlée au Macvin
- Tiramisu mystère



# Les entrées



- Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan et pignons de pin - 17 €
- Salade italienne : buratta, légumes grillés et jambon cru de pays - 16 €
- Bruchetta poivron, tomates, oeuf poché et Morteau - 15 €



A purple stamp with the word "Gourmandise" written in a curved, sans-serif font, enclosed within a double-lined circular border.

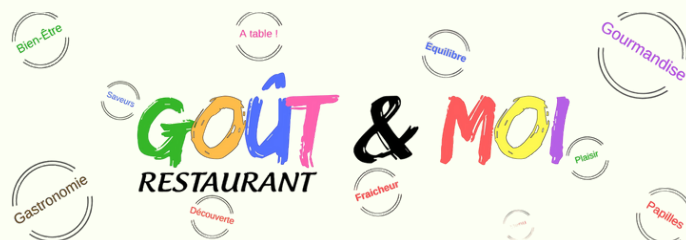
Gourmandise

Notre chef valorise les produits bruts sur place chaque jour. L'ensemble des plats que nous proposons dans notre carte sont fait maison. (Sauf la glace)

A red stamp with the word "Papilles" written in a curved, sans-serif font, enclosed within a double-lined circular border.

Papilles

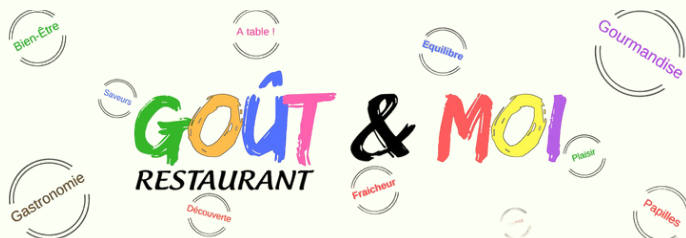
*Toute l'équipe vous souhaite  
un Bon Appétit !*



# Les desserts

- Fondant au chocolat, glace vanille- 9€
- Crème brûlée au Macvin - 8€
- Tiramisu mystère- 7€

A table !

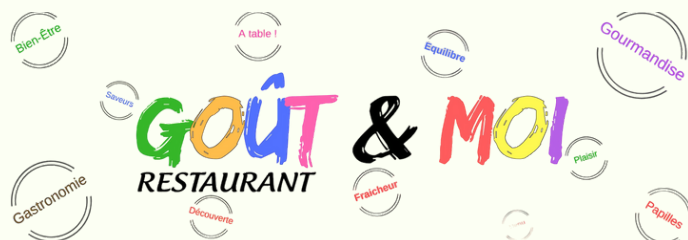




## Les plats

- Entrecôte grillée, frites et salade verte (200g) - 25 €
- Filet de truite du Moulin de Pierre, sauce Savagnin - 19 €
- Bavette grillée, frites et salade verte (180g) - 16.80 €

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS, NOUS VOUS  
PROPOSONS UNE FORMULE SOMMELIÈRE DE 3  
VERRES  
15€



A table !

# Menu du Jour

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

SERVI MIDI ET SOIR

Formule complète (entrée, plat et  
dessert)

18,90€ /PERS

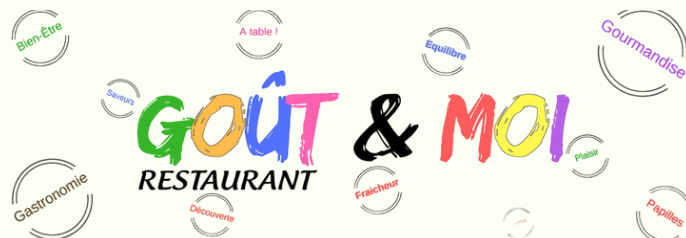
Formule "entrée/plat" ou  
"plat/dessert"

15,50€ /PERS

Papilles

Formule plat du jour

13€ /PERS



# Menu enfant

12 €



Sirop à l'eau

## PLATS

Steack haché, frites

ou

Jambon blanc du Haut Doubs, frites

## DESSERTS

Coupe de glace (2 boules)

