

# Menu Logis Terroir

34 €

## ENTRÉES

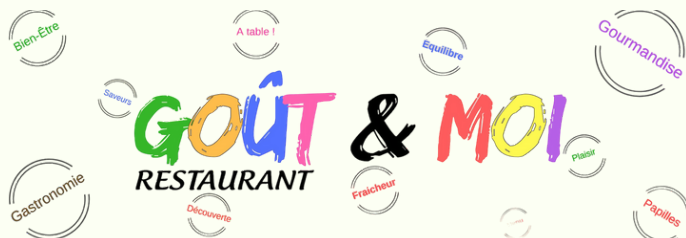
- **Salade italienne : buratta, légumes grillés et jambon cru de pays**
- **Bruchetta poivron, tomates, oeuf poché et Morteau**

## 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**



# Logis Terroir Menu

34 €

## THE ENTREES

- Italian salad: Buratta, grilled vegetables, cured ham
- Bruchetta sweet pepper, tomato, poached egg and Morteau

## THE DISHES

- Moulin de Pierre trout fillet, Savagnin sauce
- Griled flank steak, sauce Trousseau chips and salad

## THE DESSERTS

- Chocolate fondant, vanilla ice cream
- Crème brûlée with Macvin



# Les entrées



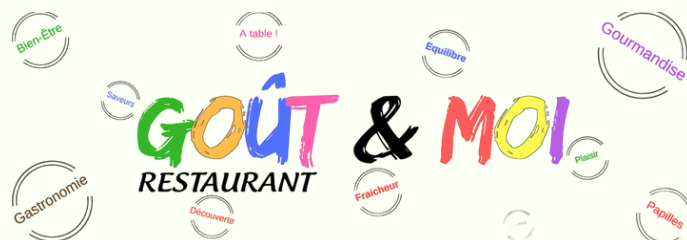
- **Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan et pignons de pin -**  
17 €
  
- **Salade italienne : buratta, légumes grillés et jambon cru de pays -**  
16 €
  
- **Bruchetta poivron, tomates, oeuf poché et Morteau -**  
15 €



# The Entrees



- **Beef carpaccio, pesto, parmesan and pine nut - 17 €**
- **italian salad: Buratta, grilled vegetables, cured ham - 16 €**
- **Bruchetta sweet pepper, tomato, poached egg and Morteau- 15 €**





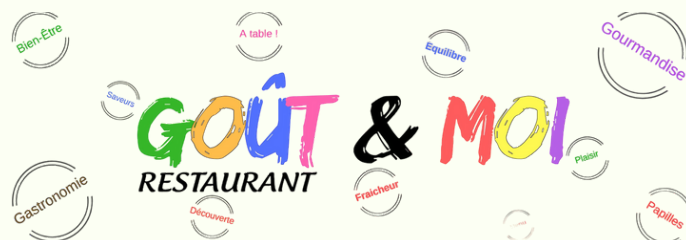
Gourmandise

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)



Papilles

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



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

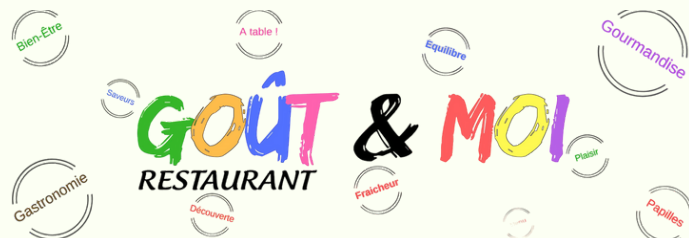
Gourmandise

Our chef enhances raw products on site every day. All the dishes we offer on our menu are homemade. (Exept ice cream)

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

Papilles

*The whole team wishes you  
a Bon Appétit !*



## Les desserts

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

## Les glaces

- **Boule de glace : vanille, chocolat noisette, fraise, framboise, fruits de la passion, café, citron -**  
2.50 € la boule  
0.50 € supplément chantilly
- **Chocolat liégeois : 2 boules chocolat noisette, 1 boule vanille, sauce chocolat noisette, chantilly -** 6.50 €
- **Autour de la vanille : 3 boules vanille, sauce chocolat noisette, chantilly -** 6.50 €

A table !

Bien-être

A table !

Equilibre

Gourmandise

Savoir

**GOÛT & MOI**  
RESTAURANT

Plaisir

Gastronomie

Découverte

Fraicheur

Papilles

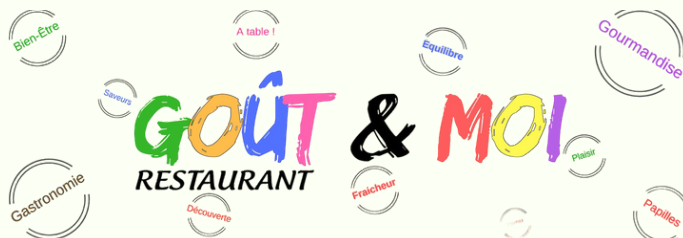
# The Desserts

- **Chocolate fondant, vanilla ice cream -**  
9 €
- **Crème brûlée with Macvin -**  
8 €
- **Mystery Tiramisu -**  
7 €

## Ice cream

- **Scoop of ice cream : vanilla, chocolate nuts, strawberry, raspberry, passion fruit, coffee, lemon**  
2.50 € the scoop  
0.50 € supplement whipped cream
- **Liège chocolate: 2 chocolate nuts scoop, 1 vanilla scoop, sauce chocolate nuts, whipped cream**  
6.50 €
- **Around the vanilla : 3 vanilla scoop, sauce chocolate nuts, whipped cream**  
6.50 €

A table !



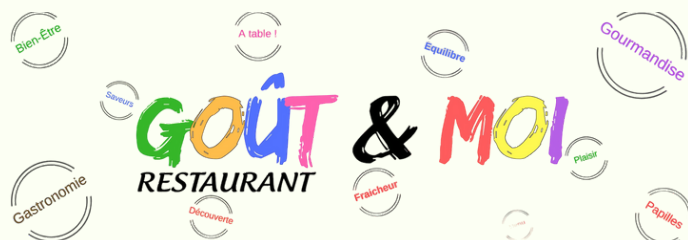




## Les plats

- **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€



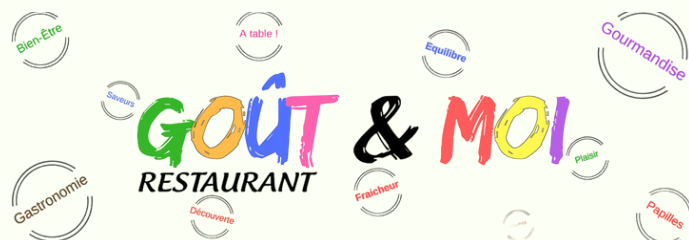


# The Dishes

- **Grilled rib steak, chips and salad (200g) -  
25 €**
- **Moulin de Pierre trout fillet, Savagnin sauce -  
19 €**

**Griled flank steak, chips and salad -  
16.80 €**

TO ACCOMPANY YOUR DISHES, WE OFFER A  
SOMMELIERE MENU OF 3 GLASSES.  
15€



A table !

# Menu du Jour

SERVI MIDI ET SOIR

**Formule complète (entrée, plat et dessert)**

16 € /PERS

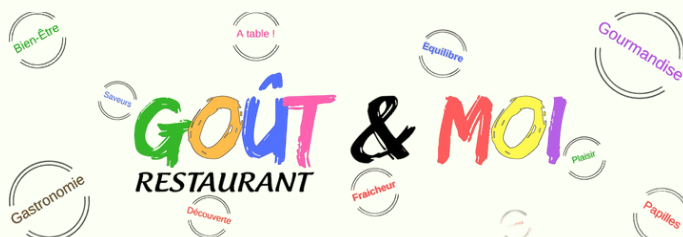
**Formule "entrée/plat" ou "plat/dessert"**

13,50 € /PERS

Papilles

**Formule plat du jour**

11.50 € /PERS



A table !

# Menu of the day

SERVED FOR LUNCH AND EVENING

**Complete menu (starter, main course and dessert)**

16 € /PERS

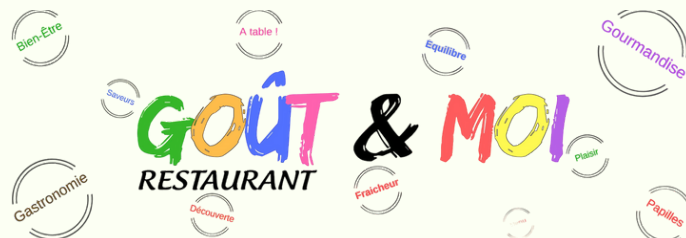
**"Starter/main course" or "main course/dessert"**

13,50€ /PERS

Papilles

**Dish of the day menu**

11.50 € /PERS



# Menu enfant

12 €



Sirop à l'eau

## PLATS

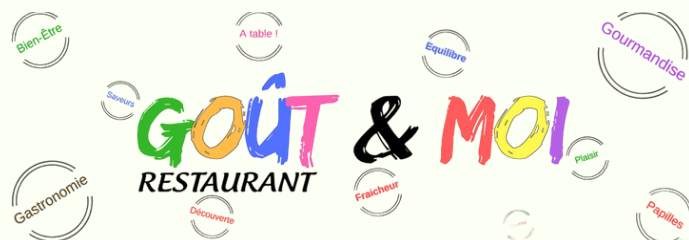
Steack haché, frites

ou

Jambon blanc du Haut Doubs, frites

## DESSERTS

Coupe de glace (2 boules)



# Children's menu

12 €

Water syrup



## THE DISHES

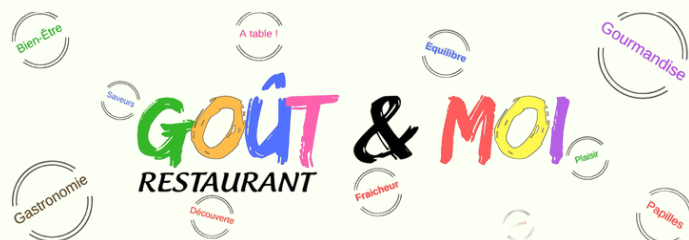
Minced beef chips

or

Ham from Haut Doubs chips

## THE DESSERTS

Ice cream (2 scoops)



# Information

**NOTRE RESTAURANT SE SITUE  
AU PREMIER ÉTAGE  
ACCESSIBLE PAR ASCENSEUR.**

**NOTRE RESTAURANT EST OUVERT DE  
12H À 13H30 ET DE 19H À 21H.**

**NOTRE RESTAURANT EST FERMÉ 2 JOURS  
PAR SEMAINE POUR REPOS  
HEBDOMADAIRE  
(POUR CONNAÎTRE LES JOURS DE  
FERMETURE, SE RÉFÉRER AU PLANNING  
SUR LA PORTE D'ENTRÉE).**

