



## Carte Saison d'hiver

### À PARTAGER (minimum 2 personnes)

- *Ardoise Carn'hiver* (fromages locaux, boeuf Angus séché, langue de boeuf fumée) 9€/pers
- *Ardoise charcuteries* 7.50€/pers
- *Ardoise fromages* 6€/pers

### ENTREES

- *Potage de légumes d'hiver* 7€
- *Salade gironnaise* (pommes de terre, boeuf Angus séché, noix, bleu de Gex) 9€/15€
- *Assiette truite fumée et foie gras maison* 16€
- *Terrine maison et confit d'oignons* 14€

### PLATS A PARTAGER (minimum 2 personnes)

- *Raclette au 3 fromages* (morbier, bleu de Gex et raclette, pommes de terre, charcuteries et salade verte) 22€
- *Fondue comté ou cèpes ou morilles* (servie avec charcuteries et salade verte) 22€/24€/26€

## PLATS

- *Tartine jurassienne* (pain de campagne avec morbier ou raclette ou bleu de gex + jambon cru ou porchetta) 15€
  - *Tartine morilles* 19€
  - *Sapin jurassien* (servi vec de la salade verte et des pommes de terre grenailles) 17€  
Supplément charcuteries 5€
  - *Burger Smash Angus* 22€
  - *Burger Effiloché de boeuf* 22€
  - *Burger VG (escalope de blé panée)* 14€
- } (Salade, frites)
- *Souris d'Agneau tex-mex\** 20€
  - *Pavé de truite aux amandes* 18€
  - *Côte de porc bouchère (entre 250 et 350 grs)* 18€
- Sauces: bleu de Gex, Chimichurri
- *Curry de légumes d'hiver et riz* 14€

\*Servi avec frites/salade ou légumes de saison)

## DESSERTS

- *Fondant au chocolat* 6€
- *Tarte du jour maison* 6€
- *Crème brûlée maison* 7€
- *Tiramisu maison* 7€
- *Fromage blanc, coulis de fruits* 5€