

TO SHARE...ACCORDING TO JULIEN
A partager...selon l'ami Julien

LES 6 CROQUETAS RACLETTE A L'AIL DES OURS <i>Fried raclette cheese with wild garlic</i>	9.00€
LE PETIT PATE CROUTE DE VOLAILLE ET COCHON <i>Poultry and pork pâté en croûte</i>	12.00€
LE POT DE RILLETES DE CANARD MAISON POYADE <i>Home made duck rillettes</i>	12.00€
LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>12 snails</i>	16.00€
LES 6 PANCAKES AU POULPE FACON TAKOYAKI <i>Takoyaki pancakes</i>	14.00€
PLANCHE DE JAMBON BODEGA " GRAN RESERVA" DUROC DE MON AMI JANNICK <i>Cured ham platter "Gran Reserva" Duroc</i>	21.00€

STARTERS

Les Entrées

CRUMBLE INVERSE COURGE BUTTERNUT, FROMAGE DE CHEVRE ET PAIN D'ÉPICES  12.00€

Butternut squash, goat cheese and gingerbread crumble

SOUPE DE CAROTTES, LAIT DE COCO ET CURRY, TOAST A LA TOMME  13.00€

Carrot soup with coconut milk and curry slice of bread spread with tomme cheese

**SALADE RETOUR DU JURA, SAUCISSE FUMÉE, "ALLUMETTES DE COMTE",
VINAIGRETTE AUX NOIX** 16.00€

Mixed salad, smoked sausage, comté cheese, walnut dressing

L'OEUF PARFAIT RETOUR DE SUD-OUEST 13.00€

(bouillon, chorizo, antipasti, tomme de brebis, piment d'Espelette, fregola sarda)

Slowly cooked egg, broth, chorizo, antipasti and tomme cheese with Espelette chili, pepper, pasta fregola sarda

COUSSIN DU PERE POYADE AUX CINQ VIANDES 19.00€

Julien's home made pâté en croûte

PICANHA DE BOEUF FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET PARMESAN 18.00€

Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and parmesan

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

PASTA

Les pâtes

TAGLIATELLES AU PISTOU, COPEAUX DE PARMESAN  **18.00€**
Tagliatelle with pesto, parmesan cheese

TAGLIATELLES AU POULPE, BASILIC ET LEGUMES **28.00€**
Tagliatelle with octopus, basil and vegetables

ENFANT

Menu

15.00€

STEAK HACHE, FRITES OU JAMBON BLANC PATES OU GRATIN DE CROZETS A LA RACLETTE
Ground beef served with french fries or ham served with pasta or baked crozets with raclette cheese

DUO DE GLACES / SORBETS Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé
2 scoops of ice cream/sorbet Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande
Meats come from France and European Union - List of allergens on request

BURGERS

Les burgers

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES POMMES FRITES

All the burgers are served with french fries

BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF, RACLETTE ET LARD 20.00€

Beef burger, raclette cheese and bacon

BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES ET RACLETTE  19.00€

Vegetarian burger and raclette cheese

BURGER ITALIEN AU BOEUF, MOZZARELLA ET BASILIC 20.00€

Beef burger, mozzarella and basil

LOCAL FOOD

Spécialités régionales

GRATIN DE CROZETS AU COMTE, OEUF PARFAIT ET SAUCISSE FUMEE 21.50€

Baked crozets with Comté, poached egg and smoked sausage

**LA BOITE CHAUDE DU MONT REVARD FACON MONTGOLFIERE, CHARCUTERIE,
SALADE VERTE ET POMMES DE TERRE** 28.00€

Roasted cheese, puff pastry, cold meat, salad and potatoes

**LA BOITE CHAUDE DU MONT REVARD FACON MONTGOLFIERE, SALADE VERTE
ET POMMES DE TERRE**  23.00€

Roasted cheese, puff pastry, salad and potatoes

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

MAIN COURSE

Les plats

**TARTARE DE BOEUF "TIGRE QUI PLEURE" (CITRONELLE, GINGEMBRE, SOJA),
POMMES FRITES** 25.00€

Simmental steak, well seasoned sauce, french fries

SALTIMBOCA DE VEAU CHAMPIGNONS ET REBLOCHON, POMME PUREE 25.00€

Veal stuffed with mushrooms and reblochon cheese, mashed potatoes

SECRETO DE COCHON GRILLE MIEL ET SOJA, POEELE DE NOUILLES 26.00€

Grilled pork secreto with honey and soy sauce, stir fried noodles

**LES FAMEUSES NOIX DE SAINT-JACQUES ET PIED DE COCHON, POMME PUREE
ET JUS CORSE** 28.00€

Scallop and trotter, mashed potatoes and well seasoned sauce

LE RISOTTO SAFRANE, PARMESAN ET LEGUMES D'HIVER  21.00€

Saffron-flavoured risotto, parmesan cheese, vegetables

TATAKI DE BOEUF, SAUCE VIERGE, POMMES FRITES OU POEELE DE NOODLES 26.00€

Beef tataki, olive oil and vegetables dressing, served with french fries or stir fried noodles

**MEDAILLON DE POULET FERMIER DE BOURGOGNE, POMME PUREE,
SAUCE MORILLES ET VIN JAUNE** 28.00€

Chicken medallion, mashed potatoes, morel and vin jaune sauce

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Athletic menu
Menu sportif

29.50€

GRATIN DE CROZETS AU COMTE, OEUF PARFAIT ET SAUCISSE FUMEE

Baked crozets with Comté, poached egg and smoked sausage

CHEESECAKE AUX AGRUMES

Citrus cheesecake

Menu CHAMOIS 37.00€

L'OEUF PARFAIT RETOUR DE SUD-OUEST (bouillon, chorizo, antipasti, tomme de brebis, piment d'espelette

Slowly cooked egg, broth, chorizo, antipasti and tomme cheese with Espelette chili pepper

OU

OR

CRUMBLE INVERSE COURGE BUTTERNUT, FROMAGE DE CHEVRE ET PAIN D'EPICES 

Butternut squash, goat cheese and gingerbread crumble

LE RISOTTO SAFRANE, PARMESAN ET LEGUMES D'HIVER 

Saffron-flavoured risotto, parmesan cheese, vegetables

OU

OR

SALTIMBOCA DE VEAU CHAMPIGNONS ET REBLOCHON, POMME PUREE

Veal stuffed with mushrooms and reblochon cheese, mashed potatoes

TROMPE L'OEIL CITRON MERINGUE

Lemon meringue trompe l'oeil

OU

OR

LE RIZ AU LAIT ET LA CACAHUETE COMME UN COCKTAIL

Rice pudding and peanut verrine

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Menu SIGNATURE 55.00€

PICANHA DE BOEUF FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET PARMESAN

Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and parmesan

OU

OR

COUSSIN DU PERE POYADE AUX CINQ VIANDES

Julien's home made pâté en croûte

TROU GLACE SELON L'HUMEUR DU MIXOLOGUE

Drink break

LES FAMEUSES NOIX DE SAINT-JACQUES ET PIED DE COCHON, POMME PUREE ET JUS CORSE

Scallop and trotter, mashed potatoes and well seasoned sauce

OU

OR

MEDAILLON DE POULET FERMIER, POMME PUREE, SAUCE MORILLES ET VIN JAUNE

Bresse chicken medallion, mashed potatoes, morel and vin jaune sauce

DESSERT AU CHOIX

Choice of dessert



J.C DUSSE. 1979

OUBLIE QUE T'AS
AUCUNE CHANCE,
⇒ FONCE ←
SUR UN MALENTENDU
ÇA PEUT MARCHER

DESSERTS

Douceurs

TROMPE L'OEIL CITRON MERINGUE <i>Lemon meringue trompe l'oeil</i>	10.00€
LE RIZ AU LAIT ET LA CACAHUETE COMME UN COCKTAIL <i>Rice pudding and peanut verrine</i>	9.50€
CHEESECAKE AUX AGRUMES <i>Citrus cheesecake</i>	10.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT A LA MINUTE, GLACE CARAMEL BEURRE SALE <i>Chocolate fondant cooked to order, caramel ice cream</i>	11.00€
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	12.00€
COUPE COLONEL <i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	12.00€
COUPE CHARTREUSE <i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	12.00€
COUPE WILLIAMINE <i>Pear sorbet and eau de vie</i>	12.00€

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande
Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Allergènes Allergens

	Gluten	Crustacés / Crustaceans	Oeufs/Eggs	Poisson / Fish	Soja / Soy	Produits laitiers Dairy products	Céleri / Celery	Moutarde / Mustard	Sésame Sesame seeds	Fruits à coque / Nuts	Lupin	Mollusques / Mollusc	Arachides / Peanut
COURGE BUTTERNUT <i>Butternut squash and goat cheese</i>	X				X								
SOUPE DE CAROTTES <i>Carrot soup</i>	X				X			X					
SALADE RETOUR DU JURA <i>Mixed salad, smoked sausage, comté</i>	X	X		X		X							
L'OEUF DE POULE CUIT A 64 DEGRES <i>Slowly cooked egg</i>	X	X		X									
COUSSIN DU PERE POYADE <i>Julien's home made pâté en croûte</i>	X	X		X									
PICANHA DE BOEUF FACON CARPACCIO <i>Beef picanha style carpaccio</i>								X					
TAGLIATELLES AU PISTOU, PARMESAN <i>Tagliatelle with pesto</i>	X			X				X				X	
TAGLIATELLES ET POULPE <i>Tagliatelle and octopus</i>	X												
BURGER DU CHAMOIS <i>Beef burger with raclette</i>	X	X		X		X	X						X
BURGER VEGETARIEN <i>Vegetarian burger</i>	X	X		X		X	X						X
BURGER ITALIEN AU POULET <i>Beef burger, mozzarella and basil</i>	X			X									
GRATIN DE CROZETS <i>Baked crozets risotto</i>	X	X		X									
BOITE CHAUDE DU MONT REVARDE <i>Roasted cheese with puff pastry</i>	X	X		X				X					
FAUX-FILET DE BOEUF SIMMENTAL <i>Simmental sirloin steak</i>				X									
SALTIMBOCA DE VEAU <i>Veal stuffed with mushrooms, reblochon</i>	X			X	X								
SECRETO DE COCHON GRILLE <i>Grilled pork secreto</i>	X			X									
NOIX DE SAINT-JACQUES ET PIED DE COCHON <i>Scallop and trotter</i>		X		X		X				X			
LE RISOTTO SAFRANE <i>Saffron-flavoured risotto</i>				X	X								
TATAKI DE BOEUF <i>Beef tataki</i>				X			X	X				X	
MEDAILLON DE POULET FERMIER <i>Bresse chicken medallion</i>		X		X									
TROMPE L'OEIL CITRON MERINGUE <i>Lemon meringue trompe l'oeil</i>	X	X		X	X			X					
VERRINE RIZ AU LAIT ET CACAHUETE <i>Rice pudding and peanut verrine</i>	X			X	X								X
CHEESECAKE AUX AGRUMES <i>Citrus cheesecake</i>	X	X		X									
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	X	X		X									
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	X	X		X	X			X					

Allergènes Allergens

	Gluten	Crustacés / Crustaceans	Oeufs/Eggs	Poisson / Fish	Soja / Soy	Produits laitiers Dairy products	Céleri / Celery	Moutarde / Mustard	Sésame Sesame seeds	Fruits à coque / Nuts	Lupin	Mollusques / Mollusc	Arachides / Peanut
LES 6 CROQUETAS RACLETTE A L'AIL DES OURS <i>Fried raclette cheese with wild garlic</i>	X		X			X							
LE PETIT PATE CROUTE DE VOLAILLE ET COCHON <i>Poultry and pork pâté en croûte</i>	X		X			X							
LE POT DE RILLETES DE CANARD MAISON POYADE <i>Home made duck rillettes</i>													
LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>12 snails</i>						X					X		
LES 6 PANCAKES AU POULPE FACON TAKOYAKI <i>Takoyaki pancakes</i>	X	X	X	X	X	X		X					