

POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Gaspacho de tomates andalou au vinaigre balsamique.....	6€	12€
Rosace de melon et jambon cru, sorbet au porto	8€	15€
Bruschetta de saumon, tomate mozzarella au pesto acidulé	8€	15€
Notre terrine de magret de canard au griottines et ses condiments.....	8€	15€
Salade de chèvres chauds croustillants aux tomates confites et jambon cru....	9€	17€
<i>(Salade, noix, tomates, oignons, jambon cru)</i>		
Salade comtoise à l'affiné de notre région	9€	17€
Escalopes de foie gras poêlées au caramel de Macvin et fruits frais du moment.....	14€	

LES BURGERS DE LA MAISON

Burger traditionnel au Cheddar, servi avec frites	16€
Burger montagnard, bacon, compotée d'oignon et tome de Savoie servi avec frites .	15€
Burger country, oignon rouge et Morbier, servi avec salade verte	14€
Burger comtois, compotée d'oignon, Comté 6,8 mois, servi avec frites.....	15€
Burger de saumon, pesto de tomates, mozzarella.....	16€

LES PLATS

Assiette végétarienne	12€
Émincé de volaille aux morilles *	18€
Carpaccio de bœuf charolais à l'italienne, frites et salade	18€
Tartare classique de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade	18€
Entrecôte de bœuf grillée à l'huile de poivre, frites et salade verte	20€
Carré d'agneau tranché grillé, sauce fromage frais aux épices *	23€
Pavé de dos de cabillaud rôti sur peau, pesto acidulé **	19€
Filet de dorade à l'huile vierge de sésame et citron vert **	21€

* (plats servis avec pommes grenailles et légumes du moment)

** (plats servis avec du riz et légumes du moment)

LES AFFINÉS DU FROMAGER

Assiette de 3 fromages régionaux (3 fromages de région, salade, cerneaux de noix) .	6,50€
Faisselle de fromage à votre convenance (Nature, crème, coulis de framboises, miel)	4,50€

DESSERTS MAISON

Dessert du jour	5,00€
Brownie chocolat, noix de pécan, pistaches, glace vanille	6,00€
Verrine de fraises, mascarpone, pistaches, crumble de chocolat blanc .	6,50€
Café, thé ou infusion gourmands	7,50€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges.....	7,50€
Soupe de fraises glacée à la fève tonka, sorbet passion.....	8,00€
Café, thé ou infusion gourmande.....	7,00€

GLACES

1 boule	1,80€
2 boules.....	3,50€
3 boules.....	5,30€
Coupe liégeoise chocolat ou café	6,50€
Coupe Colonel.....	7,00€
Coupe glacée du Chef (caramel au beurre salé, café, vanille, Bailey's) ...	7,00€
Supplément Chantilly	1,00€
Parfums : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, café, fraise, framboise, pistache, coco, citron, caramel au beurre salé.	

LE CHEF JULIEN FENIET
AINSI QUE L'ÉQUIPE
DE LA BRASSERIE DU COMMERCE
VOUS PROPOSENT LEUR CARTE
DE 11H45 À 14H30 / DE 18H45 À 22H00

Notre carte est volontairement réduite pour vous garantir la provenance et la fraîcheur des produits

PLAT DU JOUR : 9,50€

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
(Du Lundi au Samedi, hors jours fériés)

MENU DU COMMERCE à 26€

Rosace de melon et jambon cru sorbet au Porto

ou

Notre terrine de magret de canard au griottines et ses condiments

Dos de cabillaud rôti sur peau, pesto acidulé

ou

Emincé de volaille aux morilles

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

ou

Verrine de fraises, mascarpone, pistaches, crumble de chocolat blanc

MENU DES PETITS BOUTS à 9,50€ (-12ans)

Steak haché ou émincé de volaille (avec frites, légumes, purée)
petit sirop à l'eau, Glace surprise

CARTE DES VINS

Servis en bouteille de 75cl

Pour le vin au verre ainsi que les pichets de 25cl et 50cl
les suggestions sont à l'ardoise

BLANCS

Alsace :

Riesling « Kuentz Bas »..... 25€

Bordeaux :

Entre deux mers Château Fonteneau..... 19€

Bourgogne :

Mâcon Lugny Saint Pierre « Bouchard père et fils »..... 39€

Côtes du Jura :

Côtes du Jura Chardonnay 'Victor Crédoz'

Côtes du Jura Sélection 'Victor Crédoz'

Loire :

Sancerre Mercy Dieu

ROUGES

Bordeaux :

Bordeaux Haut Mazières « Cave de Rauzan »..... 28€

Montagne Saint-Emilion La Couronne

Bourgogne :

Maranges 1er Cru « Bachelet »..... 48€

Givry 1er Cru Clos Vigne « Laurent Parize »

Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche « Chapoutier »

Châteauneuf du Pape Clos l'Oratoire..... 52€

Languedoc :

Pic Saint Loup Mas des Costes « Haut Lirou »..... 27€

Côtes du Jura :

Trousseau Arbois Pupillin « Desiré Petit »..... 28€

ROSÉS

Côtes de Provence :

IGP Méditerranée Rosé « Henri Grange »..... 16€

Côtes de Provence Cru Classé Rimauresq..... 39€

CHAMPAGNE

Henriot Brut Souverain

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé