

## POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Velouté de potimarron et son cappuccino à la châtaigne.....	6€	12€
Terrine de lapin aux morilles et ses condiments .....	7€	14€
Cassolette d'escargots de Bourgogne au Vin Jaune .....	9€	17€
Salade de chèvres chauds croustillants aux tomates confites et jambon cru... <i>(Salade, noix, tomates, oignon, jambon cru)</i>	9€	17€
Salade comtoise à l'affiné de notre région .....	9€	17€
<i>(Salade, noix, pommes de terre, tomates, Comté, Cancoillotte, jambon cru et saucisse de Morteau)</i>		
Terrine de foies gras de canard au Macvin, toast brioché et compotée de figes.....		15€

## DANS LES FILETS DU PÊCHEUR

L'escalope de saumon cuisson vapeur, crème d'aneth *.....	19€
Le filet de truite de Bonneveaux, crèmeux de Morteau.....	19€

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

## SUR L'ÉTAL DU BOUCHER

Le burger de bœuf traditionnel gratiné au Cheddar, frites .....	16€
La souris d'agneau confite, jus court au romarin.....	21€
L'émincé de volaille forestier aux champignons, morilles et Vin Jaune ...	19€
La tête de veau traditionnelle, pommes vapeur et sa sauce gribiche .....	18€
Le classique tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade	18€
L'émincé de magret de canard aux griottes.....	19€
L'entrecôte de bœuf grillée à l'huile de poivres, frites et salade verte.....	20€

\*\* (plats servis avec purée et légumes du moment)

Accompagnement supplémentaire (Frites, légumes ou salade).....	4,50€
supplément morilles au Vin Jaune .....	4€

## 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 framboise).....	4,50€

## DESSERTS MAISON

Dessert du jour.....	5,00€
Crème brûlée aux pralinés .....	6,00€
Carpaccio d' ananas aux épices, sorbet coco.....	7,00€
Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce chocolat .....	8,00€
Café, thé ou infusion gourmande.....	7,00€
Croquant chocolat cœur noisette.....	8,00€
Gratin de mangue au fruit de la passion (10min d'attente).....	9,00€

## 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€

Terrine de lapin aux morilles et ses condiments

ou

Velouté de potimarron et son cappuccino à la châtaigne

\*\*\*

Filet de truite de Bonneveaux, crèmeux de Morteau

ou

L'émincé de magret de canard aux griottes

\*\*\*

Crème brûlée aux pralinés

ou

Carpaccio d'ananas aux épices, sorbet coco

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

Steak haché ou suprême 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' ..... | 28€ |

#### Loire :

Sancerre Mercy Dieu .....

### ROUGES

#### Bordeaux :

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

Montagne Saint-Emilion La Couronne .....

#### Bourgogne :

Maranges 1er Cru « Bachelet » .....|  |  |
| --- | --- |
| Givry 1er Cru Clos Vigne « Laurent Parize » ..... | 46€ |

#### Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche « Chapoutier » .....|  |  |
| --- | --- |
| Châteauneuf du Pape Clos l'Oratoire..... | 52€ |

#### Languedoc :

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

#### Côtes du Jura :

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

### ROSÉS

#### Côtes de Provence :

IGP Méditerranée Rosé « Henri Grange » .....|  |  |
| --- | --- |
| Côtes de Provence Cru Classé Rimauresq..... | 39€ |

### CHAMPAGNE

Henriot Brut Souverain .....