



# LA CARTE DES ATEL!ERS

*Ici, on dit Automne !*

## À L'APÉRO !

### Les tartinades

Assortiment\* à tartiner : caviar d'aubergine, poivrons confits, houmous  
*\*l'assortiment peut changer selon l'humeur du Chef!*

6

### Les Rillettes Comtoises

x Le Tuyé de Mésandans

8

## LES ENTRÉES

### Tartare de bœuf aux saveurs d'automne

Œuf parfait, brunoise de noix, pommes  
*En entrée ou en plat (accompagné de frites fraîches, uniquement en plat)*

11 / 18

### L'œuf de poule bio d'Oricourt mollet

Velouté de butternut, châtaigne, crumble vieux Comté, crème battue, huile d'argan

9

### Entrée du jour

Faites confiance au Chef ! *En semaine*

7

## LES SALADES

### Gaufre au maïs

Haddock, popcorn salé, chantilly à l'aneth  
*En entrée ou en plat*

9 / 16

### Camembert de Pouilley-les-Vignes pané frit

Chips de lard du tuyé de Mésandans, raisins muscats, mâche, vinaigrette à l'huile de courge  
*En entrée ou en plat*

9 / 16

### Salade du moment

Préparée en fonction des produits de saison et de nos envies ! Demandez-nous !  
*En entrée ou en plat*

9 / 16

## LES PÂTES

### Risotto aux champignons des bois

Vieux parmesan, pickles de girolles, guanciale grillée

16,50

### Coquillettes aux jambon de Mesandans

Comté

15

### La Penne de Mme Coquillet

Saumon confit aux fines herbes

16

## LA RÉGION

### Mont d'oriflette de Nancray

Servie avec une salade verte

18

### Les escargots de Cendrey gratinés au four

Beurre aux choix : café de Paris - beurre d'ail - AA!  
*La demi-douzaine ou la douzaine*

8 / 16

## LES FORMULES DU MIDI

Entrée + plat du jour + dessert

22

Entrée ou dessert + plat du jour

18

Plat du jour

14

## LE DIMANCHE MIDI

Entrée + plat + dessert

26

SCANNE-MOI !



**AUX ATEL!ERS**  
FABRIQUE À LOISIRS

**LA TABLE DES ATEL!ERS**

Prix en euros (€)  
Service compris



## LE PETIT BASQUE



# LES BURGERS

**Le petit Basque\*** 18  
 Pain piment d'Espelette, confit de canard, tomates, compotée d'oignons rouges aux figues, tome de brebis, salade verte  
*Sauce AA! pimentéeééééé*

**LE F-AA-RMER\*** 16  
 Steak Franc-Comtois (150g), pain au bacon, tomates, lard fumé grillé, cornichons, cheddar, oignons

**Le classique\*** 14,50 / 19  
 Steak Franc-comtois (150g), oignons, cornichons, cheddar  
*En steak simple ou double, sauce AA!*

*\*Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches locales. N'hésitez pas à redemander de la sauce!*

# LA VITRINE

Retrouvez tous les jours de la semaine notre sélection de viandes et de poissons selon arrivage. **N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil !**

# LES PIZZAS

**La végétarienne** 13  
 Base tomate origan, légumes de saison des Monts de Gy

**La Mont d'Or** 16  
 Base crème, saucisses du Tuyé de Mésandans, pommes de terre, Mont d'Or

**La Calzone** 14  
 Base tomate, mozzarella, jambon de pays, œuf, champignons de Paris, concassé de tomates et roquette

**La Crudo** 17  
 Base tomate origan, oignons rouges, jambon cru, burrata à la truffe

**La pizza du moment** 15  
 Selon l'humeur du Chef !

# LES FROMAGES

**La portion de fromage de Nancray** 2  
 Comté, Morbier, Cancoillotte, Mont d'Or, Bleu d'Auvergne, Cacouyard,  
*Faites votre sélection ! La portion de fromage est servie avec mesclun et mendiants.*

*Pains frais réalisés par  
 Le Pétrin Ribérou,  
 Faubourg Rivotte à Besançon*



# LES DESSERTS

**Les desserts Vitrine** 7

Dessert du jour 6

*Desserts élaborés avec Xavier Brignon  
 Pâtissier Chocolatier à Besançon*



# LE MENU ENFANT

**Nuggets de poulet ou poisson pané** 7,50  
 + frites et/ou légumes OU pizza margarita  
 + petit pot de glace  
 + 1 jeton d'arcade offert

SCANNE-MOI !



**AUX ATELIERS**  
 FABRIQUE À LOISIRS

**LA TABLE DES ATELIERS**

Prix en euros (€)  
 Service compris