

LA TAABBLE

CARTE AUTOMNE 2024 - UNE PROMESSE DE RENOUVEAU



À L'APÉRO !

LES TARTINADES

Assortiment à tartiner

L'ASSORTIMENT PEUT CHANGER SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES RILLETES COMTOISES

Par Le Tuyé de Mésandans

LES ENTRÉES

LE CROUSTILLANT DE ST MARCELIN

Salade verte et légumes, pickles, raisin muscat (accompagné de frites fraîches en plat)

EN ENTRÉE OU EN PLAT

POIREAUX MIMOSA & CROUSTILLANT D'OLIVES NOIRES

EN ENTRÉE OU EN PLAT

LE TARTARE DE BOEUF

Œuf parfait, tuile au parmesan (accompagné de frites fraîches en plat) *EN ENTRÉE OU EN PLAT*

ENTRÉE DU JOUR

Faites confiance au chef !

EN SEMAINE

LA RÉGION

LE MONT D'OR CHAUD À PARTAGER !

Saucisse de Morteau, pommes de terre Marabel, salade verte

6

LES PÂTES

COQUILLETES DE MARLÈNE

Façon chili con carne, paleron de bœuf franc-comtois

17

8

RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Aux morilles, siphon champignons, croûtons et herbes

21

MAAC & CHEESE

Mont d'Or et Comté extra vieux, salade verte

16

9/16

LES SALADES

LE CANARD & LA FIGUE

Magret fumé, foie gras de canard, gésiers confits, figues fraîches et rôties, brioche toastée

13/20

EN ENTRÉE OU EN PLAT

HARENG FUMÉ & POMMES DE TERRE

Pommes de terre de Cendrey à l'huile, vinaigrette crémeuse, oignons rouges & pickles

9/16

EN ENTRÉE OU EN PLAT

CARPACCIO DE BAR AU SEL & ÉPICES LABEL ROUGE

Coco et citron vert, guacamole, croustillant aux graines de coriandre

13/20

SALADE CÉSAAR

Tenders de poulet à la Panko, œufs durs, anchois, croûtons, parmesan

10/19

EN ENTRÉE OU EN PLAT

SALADE DU MOMENT

Préparée en fonction des produits de saison et de nos envies. Demandez-nous !

9/16

EN ENTRÉE OU EN PLAT

26

PAR PERSONNE

LES BURGERS

SMOKED BEEF 19

Pain céréales, joue de bœuf confite, cheddar, cornichons, oignons rouges, SAUCE AA! FUMÉE

MAAC MORBIER 17

Steak franc-comtois (150g), tranches de morbier, oignons, cornichons, SAUCE AA! MOUTARDE

LE CLASSIQUE 15/20

Steak franc-comtois (150g), oignons, cornichons, cheddar, SAUCE AA!
EN STEAK SIMPLE OU DOUBLE

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS
DE FRITES FRAÎCHES LOCALES.
N'HÉSITEZ PAS À REDEMANDER DE LA SAUCE !

LES FROMAGES

LA PORTION DE FROMAGE DE NANCRAY 2,50

Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu d'Auvergne, Cacouyard, Reblochon

FAITES VOTRE SÉLECTION ! LA PORTION DE FROMAGE EST SERVIE
AVEC MESCLUN ET MENDIANTS

PAIN FRAIS RÉALISÉ PAR LE PÉTRIN RIBEIROU,
FAUBOURG RIVOTTE À BESANÇON



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'OEIL !

LES DESSERTS

LES DESSERTS XAVIER BRIGNON (XB) 8,50

DESSERT DU JOUR 7

DESSERTS ÉLABORÉS AVEC XAVIER BRIGNON,
PÂTISSIER CHOCOLATIER À BESANÇON



LES PIZZAS

LA PESCADO 17

Pâte à l'encre de seiche, base crème, mozzarella, aneth, câpres, saumon fumé, oignons, citron vert

LA MONT D'OR 16

Base crème, saucisse du Tuyé de Mésandans, pommes de terre, Mont d'Or

LA PEPPERONI 14

Base tomate, pepperoni, mozzarella, cheddar, jalapeños, oignons rouges, SAUCE AA!

LA VÉGÉ 13

Préparée en fonction des légumes de saison de Cendrey, mozzarella

LA PIZZA DU MOMENT 16

SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 22,50

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT DU JOUR 18

PLAT DU JOUR 14

LE MENU ENFANT

Au choix : 7,50

- TENDERS DE POULET + FRITES et/ou LÉGUMES
- POISSONS PANÉS + FRITES et/ou LÉGUMES
- PIZZA MARGARITA

+ PETIT POT DE GLACE
+ 1 jeton d'arcade offert

