

# LA TAABBLE

CARTE PRINTEMPS 2025 - FRAÎCHEUR ET SAVEURS DE SAISON

## À L'APÉRO !

### LES ACCRAS

De perche, Sauce AA!

9

### LA PIZZALADIÈRE AVEC ANCHOIS *ou* LARDONS

Oignons, sardines à l'huile, olives

6

### LE HOUMOUS

Pois chiches et lentilles corail de *Cresancey*

8

### LA RILLETTE DE PORC DES ATELIERS

Par le *Tuyé de Mésandans*

8

## LES ENTRÉES

### LES ASPERGES

Sablé parmesan, asperges vertes et blanches en crues & en cuites, huile à l'estragon Bio de *Audrey Gallet*, béarnaise en mousse et lard grillé

11

### LA TERRINE DE SOT-L'Y-LAISSE CONFIT

Petits pois, carottes, mayonnaise à l'ail des ours

9

### LE TARTARE DE BOEUF

Œuf parfait, câpres

12/20

*EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAICHES & SALADE*

### L'ENTRÉE DU JOUR

Faites confiance au chef !  
*EN SEMAINE*

8,5

## LES SALADES

### LA SALADE DE CREVETTES BOUQUET

Quinoa aux agrumes & fines herbes, avocat et citron bergamote, jeunes pousses de *Cendrey*

16

### LA SALADE DU MOMENT

Faites confiance au chef !

16

## LES PÂTES

### LE RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Morilles, asperges, noisettes torréfiées, pistou

18

### LES PENNES DE MARLÈNE

Rouget barbet confit, feta et coriandre en feuilles et graines

17

### LES GNOCCHIS CARBONARA

Guanciale, parmesan et cresson de fontaine

17



# LES PIZZAS



**LA PRINTANIÈRE** 17  
Base crème mozzarella, basilic, asperges, burrata, noix de cajou torréfiées & jeunes pousses

**L'ITALIENNE** 16  
Base tomate, mozzarella, mortadelle, jambon cru, olives confites, parmesan, pesto & roquette

**LA COT COT CURRY** 15  
Base crème, oignons, filet de poulet au curry, tomates & poivrons confits

**LA PIZZADIÈRE AVEC ANCHOIS** *OU* **LARDONS** 13  
Oignons, sardines à l'huile, olives  
*EXISTE AUSSI À L'APÉRO !*

**LA PIZZA DU MOMENT** 15  
*SELON L'HUMEUR DU CHEF !*

# LES FROMAGES

**LA PORTION DE FROMAGE DE NANCRAY** 2,50  
Chèvre frais, Tomme du Jura, Comté, Morbier, Bleu d'Auvergne

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

*PAIN FRAIS RÉALISÉ PAR LE PÉTRIN RIBEÏROU, FAUBOURG RIVOTTE À BESANÇON*



# LA VITRINE

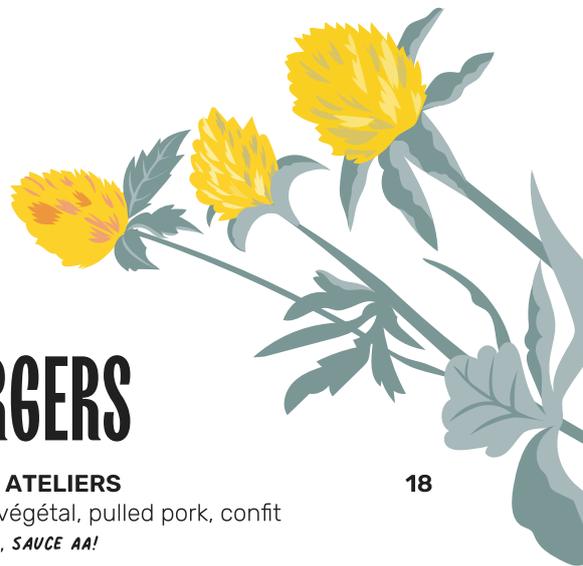
Retrouvez tous les jours de la semaine notre sélection de viandes fraîches et de poissons frais selon arrivage.  
*N'HÉSITÉZ PAS À Y JETER UN COUP D'ŒIL !*

# LES DESSERTS

**LES DESSERTS XAVIER BRIGNON**  8,50

**DESSERT DU JOUR** 7

*DESSERTS ÉLABORÉS AVEC XAVIER BRIGNON, PÂTISSIER CHOCOLATIER À BESANÇON*



# LES BURGERS

**LE BURGER DES ATELIERS** 18  
Pain au charbon végétal, pulled pork, confit d'oignons rouges, *SAUCE AA!*

**LE CLASSIQUE** 16/20  
Steak franc-comtois (150g), oignons, cheddar, cornichons, *SAUCE AA!*  
*EN STEAK SIMPLE OU DOUBLE*

**LE FRANCHEMENT COMTOIS** 20  
Pain aux graines, Tome du Jura, mayonnaise au vin jaune et herbes, steak haché, roesti, chou rouge pickles et lard grillé

# 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 : 8

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

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



Prix en euros (€)  
Service compris

REJOIGNEZ LA TEAM AA!  
SUR LES RÉSEAUX



Régalez-nous !

VOTRE AVIS COMPTE  
AUTANT QUE NOS SAVEURS



**AUX ATEL!ERS**  
FABRIQUE À LOISIRS