

LA TABLE

CARTE PRINTEMPS 2026 PLACE À LA FRAÎCHEUR !

À L'APÉRO !

LES TARTINADES

Assortiment à tartiner

ASSORTIMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES RILLETES COMTOISES

Par le Tuyé de Mésandans

DU BOUT DES DOIGTS

TEMPURA D'ASPERGES VERTES

Accompagné de frites fraîches locales

SAUCE AIL DES OURS

TEMPURA DE CARPES

Accompagné de frites fraîches locales

SAUCE AIL DES OURS

LES ENTRÉES

COMME UN CROQUE-MONSIEUR DE TRUITE & FOCCACIA

Radis de Benjamin Chatrenet, chantilly œufs
de truite

ASPERGES VERTES & BLANCHES, CRUES & CUITES

Fromage frais aux herbes et oignons rouges,
croustillant curry, vinaigrette aux perles de
citron vert

TARTARE DE BOEUF

Oeuf parfait et tuile au parmesan

*EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES
FRAÎCHES*

ENTRÉE DU JOUR

Faites confiance au chef !

EN SEMAINE

6,50

LES SALADES

SALADE CÉSAR

10 / 19

8

Salade verte, tenders de poulet, œuf dur,
câpres, anchois, croûtons, tomates confites,
parmesan, *SAUCE CÉSAR*

EN ENTRÉE OU EN PLAT

SALADE DU MOMENT

9,50 / 17

18

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

EN ENTRÉE OU EN PLAT

18

LES BURGERS

LE PRINTANIER

18

Pain brioché, dinde confite au miel de
Franche-Comté, tome du Jura, mesclun,
cheddar, cornichons, cébette pickles, *SAUCE AIL
DES OURS*

10

LE BURGER DES ATELIERS

Pain au charbon végétal, pulled pork, confit
d'oignons rouges, cornichons pickles, *SAUCE AA!*

20

17/21

9

LE CLASSIQUE

Pain brioché au sésame, steak, oignons,
cheddar, cornichons, *SAUCE AA!*

EN STEAK SIMPLE OU DOUBLE

12 / 20

*TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES
FRAÎCHES LOCALES.*

N'HÉSITEZ PAS À REDEMANDER DE LA SAUCE !

8,50



LES PIZZAS

LA PRINTANIÈRE

Base crème, mozzarella fior di latte, jambon de Luxeuil, noix de cajou torréfiées, pesto à l'ail des ours, billes de mozzarella, jeunes pousses

LA CHÈVRE ET L'ABEILLE

Base crème, mozzarella fior di latte, miel de fleurs, rocamadour, oignons cives, abricots secs, tomates confites

LA POLPO ET GAMBERETTI

Base tomate, poulpe, crevettes à l'ail et aux fines herbes, tomates confites, copeaux de parmesan, pousses de roquette

LA BOLOGNAISE

Base tomate, bolognaise et copeaux de parmesan

LA PIZZA DU MOMENT

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

SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES PÂTES

LES PENNES DE MADAME COQUILLETTE

Poulet pattes noires de Bourgogne aux morilles et vin jaune, pousses d'Oxalis

LE MAAC AND CHEESE

Coquillettes de Marlène, cancoillotte du Pays de Clerval, cheddar maturé, salade verte

LE RISOTTO FREGOLA SARDA

Petits pois, chorizo Bellota, huile et chips de merguez du Tuyé de Mésandans

LES FROMAGES

LA PORTION DE FROMAGE DE NANCRAY

Comté, Morbier, Cancoillotte, Mamirollais, Rocamadour

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

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



2,50

LA VITRINE

16

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 !

15

LES FORMULES DU MIDI

Du lundi au samedi :

17

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 24

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT DU JOUR 18,50

14

PLAT DU JOUR 14,50

15

LE MENU ENFANT

Au choix :

8,50

- TENDERS DE POULET + FRITES et/ou LÉGUMES

- POISSONS PANÉS + FRITES et/ou LÉGUMES

- PIZZA MARGARITA

17

+ GLACE VANILLE

+ 1 jeton d'arcade offert



15

LES DESSERTS

17

LES DESSERTS XAVIER BRIGNON (XB)

8,50

LE DESSERT DU JOUR

7

DESSERTS ÉLABORÉS AVEC XAVIER BRIGNON, PÂTISSIER CHOCOLATIER À BESANÇON



AUX ATELIERS

FABRIQUE À LOISIRS

Prix en euros (€)
Service compris



**DÉCOUVREZ L'UNIVERS AUX ATELIERS
EN SCANNANT LE QR CODE**

TARIFS ANNIV / ACTIVITÉS, RÉSEAUX SOCIAUX, CARTES TAPAS / PIZZAS...

