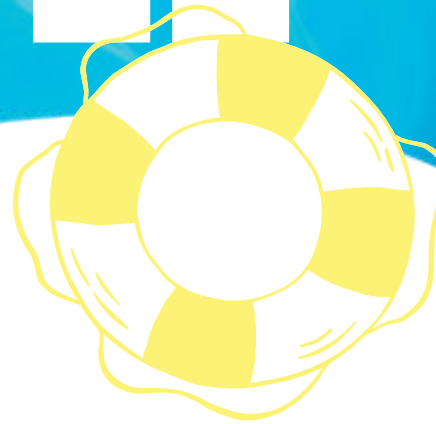


LA TABLE

CARTE ÉTÉ 2026 - CAP SUR L'ESSENTIEL !



À L'APÉRO !

LES TARTINADES

Assortiment à tartiner

ASSORTIMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES RILLETES COMTOISES

Par le Tuyé de Mésandans

LES ENTRÉES

LE CEVICHE DE BAR LABEL ROUGE CORSE AU SEL ET ÉPICES

12/20

Abricots, concombres, marinade, tortillas frits et jeunes pousses

EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

LE TARTARE DE BŒUF

12 / 20

Œuf parfait et tuile au parmesan

EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

LES TOMATES DE CENDREY

9 / 17

Stracciatella, pesto de basilic, focaccia toastée

EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

LES COURGETTES TONNATO

9 / 17

Courgettes rôties et confites, mayonnaise au thon, câpres, croûtons, gomasio, thym citron

EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

L'ENTRÉE DU JOUR

8,50

Faites confiance au chef !

EN SEMAINE

LES SALADES

LA SALADE CÉSAR

10 / 19

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

EN ENTRÉE OU EN PLAT

LA SALADE DE RIZ FAÇON PAELLA

10 / 19

Riz au safran de Haute-Saône, chorisson du Tuyé de Mésandans et petits légumes, gambas et poulet snackés aux épices

SAUCE CÉSAR

LA SALADE DU MOMENT

10 / 19

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

EN ENTRÉE OU EN PLAT

LES BURGERS

L'ITALIANO

18

Pain parmesan origan, jambon cru, mozzarella, filet de dinde frit au parmesan, oignons, cornichons, concassé de tomates,

SAUCE AA! PESTO

LE BURGER DES ATELIERS

20

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

LE CLASSIQUE

17/21

Pain brioché au sésame, steak, oignons, cheddar, cornichons, 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 PIZZAS

LA COT-COT CAJUN

Base crème, mozzarella, poivrons poêlés, filet de poulet au cajun, jeunes pousses

LA CONFITE

Base tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, tomates confites à l'huile d'olive, origan frais

LA PISTACHIOSA

Base crème, mozzarella, pistaches torréfiées, burrata, pesto de basilic, mortadelle IGP

LA PEPPERONI

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

LA PIZZA DU MOMENT

Préparée en fonction des produits de saison et de nos envies. Demandez-nous !
SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES PÂTES

LES CANNELLONI DE BŒUF & GUANCIALE

Tomates cerises en vinaigrette, salade verte

LE SPAGHETTI DE JUJU

Aux palourdes et au citron de Menton, piment d'Espelette, herbes fraîches

LES COQUILLETES DE MARLÈNE

Cecina et émulsion au parmesan, truffe d'été, huile de romarin de Haute-Saône

LES FROMAGES

LA PORTION DE FROMAGE DE NANCRAÏ

Comté, morbier, cancoillotte, mamirollais, chèvre frais

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

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



LA VITRINE

15 Retrouvez tous les jours de la semaine notre sélection de viandes et de poissons selon les arrivages.
N'HÉSITÉS PAS À Y JETER UN COUP D'OEIL !

15

LES FORMULES DU MIDI

17

Du lundi au samedi :

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 24

15

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT DU JOUR 18,50

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

18

+ GLACE VANILLE

+ 1 jeton d'arcade offert

18

21

LES DESSERTS

LES DESSERTS DE XAVIER BRIGNON



8,50

DESSERTS ÉLABORÉS AVEC XAVIER BRIGNON, PÂTISSIER CHOCOLATIER À BESANÇON

2,50

LE DESSERT MAISON DU JOUR

7



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...

