

LA TAABBLE

L'AUTOMNE, VERSION GOURMANDE



À L'APÉRO !

LES TARTINADES

Assortiment à tartiner

ASSORTIMENT SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES RILLETES COMTOISES

Par le Tuyé de Mésandans

6,50

8,50

LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE BŒUF

Girolles pickles, coulis d'épinards, croûtons, câpres, copeaux de parmesan, huile aromatisée d'Audrey Gallet

EN ENTRÉE OU EN PLAT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

12 / 20

LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOT

Escargots de Benjamin Chatrenet, chardonnay vieilles vignes de Charcenne.

10,50

L'ŒUF MEURETTE

Lard fumé du pays et mouillettes toastées

10,50

L'ENTRÉE DU JOUR

Faites confiance au chef !

EN SEMAINE

8,50

DU BOUT DES DOIGTS

LES BEIGNETS DE POISSON À LA PANKO

Poisson selon arrivage, frites, salade,

SAUCE TARTARE

19

LES SALADES

LA SALADE DE POULPE GRILLÉ À LA GRECQUE

Salade verte, feta, concombre, rondelles d'oignons rouges, pickles, olives Kalamata,

SAUCE VINAIGRETTE UMAMI

EN ENTRÉE OU EN PLAT

11 / 20

LA SALADE DES LANDES

Haricots, magret fumé, foie gras de canard, figue, échalotes, croûtons, œufs durs,

SAUCE VINAIGRETTE CRÉMEUSE

EN ENTRÉE OU EN PLAT

11 / 20

LA SALADE DU MOMENT

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

EN ENTRÉE OU EN PLAT

10 / 19

LES BURGERS

EL FUEGO

Pain topping piment doux, poulet tex/mex, guacamole, julienne de poivrons, jalapeños et oignons rouges, *SAUCE AA! CUMIN*

19

LE BURGER DES ATELIERS

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

20

LE CLASSIQUE

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

EN STEAK SIMPLE OU DOUBLE

17/21

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES LOCALES.

N'HÉSITEZ PAS À REDEMANDER DE LA SAUCE !

LES PIZZAS

LA BOURGUIGNONNE

Base crème, mozzarella fior di latte, épaisses, fines tranches de jambon persillé, noix, poire, réduction de cassis

LA MONT D'OR

Base crème, mozzarella fior di latte, belle du *Tuyé de Mésandans*, pommes de terre et Mont d'Or

LA VÉGÉ

Base crème de cèpes, mozzarella fior di latte, petits bruns en crus, potimarron rôti, éclats de noisettes et jeunes pousses,

SAUCE VINAIGRETTE AUX HERBES

LA RÉGINE

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc du pays et copeaux de Portobello

LA PIZZA DU MOMENT

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

SELON L'HUMEUR DU CHEF !

LES PÂTES

LE GRATIN DE MME COQUILLETTE

Au Mont d'Or, lard paysan du *Tuyé de Mésandans* et salade verte, *SAUCE VINAIGRETTE*

LE RISOTTO VÉNÉRÉ AUX GAMBAS BLACK TIGER

Bisque d'étrilles au vin jaune et artichauts barigoule

LES FROMAGES

LA PORTION DE FROMAGE DE NANCRAÏ

Comté, Mont d'Or, morbier, mamirollais, épaisses

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

*PAIN FRAIS RÉALISÉ PAR LE PÉTRIN RIBEÏROU,
FAUBOURG RIVOTTE 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...



LA VITRINE



17

Retrouvez tous les jours de la semaine notre sélection de viandes et de poissons selon les arrivages.

N'HÉSITEZ PAS À Y JETER UN COUP D'ŒIL !

17

LES FORMULES DU MIDI

16

Du lundi au samedi :

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 24

ENTRÉE OU DESSERT + PLAT DU JOUR 18,50

15

PLAT DU JOUR 14,50

16

LE MENU ENFANT

Au choix :

9

- TENDERS DE POULET
+ FRITES et/ou LÉGUMES
- POISSON PANÉ
+ FRITES et/ou LÉGUMES
- PIZZA MARGARITA

+ GLACE VANILLE
+ 1 jeton d'arcade offert



18

20

LES DESSERTS

LES DESSERTS DE XAVIER BRIGNON



8,50

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

LE DESSERT MAISON DU JOUR

7

