



CARTE DES METS

APÉRITIF

Le partage

14,90

Apéro de La Grangette (produits locaux et maison)

ENTRÉES

Aux petits oignons

7,90

Une soupe à l'oignon et son pain gratiné au comté

Helix Pomatia

11,90

En coquille ou en croquille. Escargots de fabrication artisanale

Carpaccio Franc-comtois

12,50

Fines tranches de bresi et sa salade verte, parsemé de copeaux de comté vieux et de pesto à l'ail des ours

MENU ENFANT - de 12 ans

Les enfants méritent de découvrir toutes les saveurs du terroir !

Découvrez nos petites portions spécialement conçues pour eux.

Comme les grands !

13,00

Un plat à la carte (excepté pièce de bœuf) en portion enfant

Une valeur sûre !

11,50

Jambon blanc de pays du haut-doubs, saucissons et frites maison

Les menus enfants sont servis avec frites maison. Ils comprennent également un sirop au choix ainsi qu'une boule de glace.

PLATS

Passer d'un état solide à un état liquide

La fondue aux 3 comtés 18,50

Accompagnée de sa charcuterie 24,90

Uniquement connu d'un cercle restreint d'amateurs de gastronomie fine

La Morbiflette 20.90

Un gratiné de morbier, pommes de terre, saucisse de morteau et poitrine poêlée

Avoir un bœuf sur la langue

Le bœuf 29,00

Faux filet servi avec pommes frites maison

Un peu troublant comme nom pour une recette aussi délicieuse

L'œuf cocotte aux morilles 21.90

Oeuf cuit au bain marie, morilles et sauce forestière, gratiné au comté et ses mouillettes

La star du 10 Septembre au 10 Mai

Le Mont d'Or (pour 2 pers.) 25,00/pers

Accompagné de charcuterie et pommes de terre maison

Se couvrir d'une croute dorée à la cuisson

Gratiné aux morilles 28,00

Sur pain de campagne, oignons caramélisé et morilles déglacées au vin du Jura, sauce Mont d'Or et gratiné au comté

Nos plats sont accompagnés de salade aux échalotes et vinaigrette maison

DESSERTS

L'assiette de fromages

5,90

Variétés de fromages locaux

Tarte aux myrtilles

5,90

La gaufre maison

7,10

Gaufre liégeoise avec coulis de caramel, chocolat et chantilly

Poire chocolat

7,10

Poire avec coulis de chocolat chaud, glace vanille, chantilly et éclats de crêpe

L'arrosé

7,50

Une boule de glace et sa liqueur

Glaces de la ferme

1 boule

3,20

2 boules

5,40

3 boules

6,50

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Sapin, Caramel,
Absinthe, Miel, Macvin aux raisins sec, Pistache



LES P'TITS CREUX



COIN SUCRÉ

Tarte aux myrtilles

5,90

La gaufre maison

7,10

Gaufre liégeoise avec coulis de caramel, chocolat et chantilly

Poire chocolat

7,10

Poire avec coulis de chocolat chaud, glace vanille, chantilly et éclats de crêpe

Le frappé

5,50

Glace vanille, chocolat ou café, avec du lait



Glaces de la ferme

1 boule
3,20

2 boules
5,40

3 boules
6,50

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Sapin, Caramel,
Absinthe, Miel, Macvin aux raisins sec, Pistache

Sorbets : Citron, Framboise, Poire, Myrtille

COIN SALÉ

Le partage

14,90

Apéro de La Grangette (produits locaux et maison)



L'assiette de fromages

7,90

Variétés de fromages locaux

CARTE DES BOISSONS

EAU

Eau plate	50cL	2,50
	1L	3,50
Eau gazeuse	50cL	3,00
	1L	4,00

BOISSONS CHAUDES

Thé	2,90
Café	2,90
Espresso	2,10
Café au lait	3,10
Café viennois	3,90

SANS ALCOOL

Coca-Cola	33cL	3,30
Orangina	33cL	3,30
Jus de fruit Granini	25cL	4,10
<i>Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas</i>		
Limonade Mortuacienne		3,20
Sirop à l'eau		2,30
Diabolo		3,40
Perrier		3,30
Ice Tea		3,30
Bière sans alcool		3,70

*L'eau de La Granette est
non-potable !*



Nos sirops : Cassis, sapin, menthe, grenadine, fraise, violette, citron, cerise, pamplemousse, myrtille

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIF

Cocktail maison	4,70
<i>Crème de cassis, macvin, limonade mortuacienne</i>	
Rosé pamplemousse	3,50
Kir	3,50
<i>Cassis ou Pêche</i>	
Pétillant	4,20
<i>Cassis ou Pêche</i>	
Macvin	5,20
Coupe de crémant	4,00
Coupe de champagne	6,00
<i>Maison Arthoine</i>	
Sapont	3,60
Pontarlier	3,40
2cl	
Suze	3,25
5cl	
Martini	3,60
5cl	
Whisky	4,10
5cl	
Porto rouge	3,60
5cl	

BIÈRES

Bière pression	25cl	3,30
<i>Pelforth</i>	50cl	5,30

Bière bouteille "La Bonne Bouille"	6,30
<i>Blonde, Blanche, Ambrée, IPA</i>	

Picon bière	25cl	4,20
	50cl	6,20

Monaco	25cl	3,40
	50cl	5,40

Panaché	25cl	3,30
	50cl	5,30

Bière bouteille du moment	Prix selon ardoise
----------------------------------	-----------------------

DIGESTIF

Liqueur de sapin	4cl	5,10
Framboise	4cl	5,60
Poire	4cl	5,60
Limoncello	4cl	3,50
Baileys	4cl	4,20
Gentiane	4cl	5,60
Menthe pastille	4cl	3,50



CARTE DES VINS

VIN BLANC - 75CL

Domaine Ligier *
Chardonnay Arbois

27,00

Fruitière de Voiteur *
Savagnin Côtes du Jura

39,00

L'Etoile Domaine Geneletti *
Tradition Vieilles Vignes

34,00

Macvin *
Fruitière de Voiteur

44,00

VIN ROSÉ - 75CL

Château de l'Escarelle
«Machaon»
Coteaux varois en provence

24,00

BULLES - 75CL

Crémant du Jura

31,00

Champagne Arthoine
Brut tradition

48,00

VIN ROUGE - 75CL

Château Barbe Blanche 47,00

Réserve

Lussac Saint-Emilion

Château de Rochemorin 49,00

Pessac Léognan

Ch. Rose Bellevue Rouge 22,50

Tradition*

Côtes de Blaye

Château Alba

Castillon - Côtes de bordeaux

Domaine Ligier * 28,00

Trousseau Arbois

Domaine Plô Notre Dame 23,00

Règle n°3 Minervois

*

*Vins servis
au verre !*



Découvrez également notre vin plaisir du moment !.

Nos vins sont également servis au verre.

Prix net, service compris

L'eau de la Grangette n'est pas potable