

ENTRÉES ET ASSIETTES REPAS

	Entrée	Plat
Gaspacho de tomates à l'andalou et brochette de crevettes marinées au piment d'Espelette	7€	14€
Carpaccio de thon mariné au pesto et citron vert	8€	16€
Moelleux de pintade aux morilles et ses condiments.....	8€	16€
Salade paysanne au lard fumé et son œuf poché	8€	16€
<i>(Salade, tomates, oignon, lardons fumés, pommes de terre, œuf poché)</i>		
Salade de chèvres chauds croustillants aux tomates confites et jambon cru	9€	18€
<i>(Salade, noix, tomates, oignons, jambon cru)</i>		
Salade comtoise à l'affiné de notre région.....	9€	18€
<i>(Salade, noix, pommes de terre, tomates, Comté, cancoillotte, jambon cru et saucisse de Morteau)</i>		
Assiette végétarienne		12€
<i>(Légumes et féculents du moment)</i>		

POISSONS

Pavé de truite du Jura au pesto et citron vert **	17€
Filet de dorade grillé, sauce vierge au sésame grillé **	19€

** (plats servis avec du riz et légumes du moment)

BURGERS

Burger country, steak de bœuf charolais, confit d'oignons, tome de Savoie, salade verte	16€
Burger de saumon à la mozzarella, salade verte, frites.....	16€
Burger comtois, steak de bœuf charolais, confit d'oignons, Comté, frites.....	16€
Burger traditionnel, steak de boeuf charolais, confit d'oignons, Cheddar, frites	16€

VIANDES

Carpaccio de bœuf charolais au pesto, frites et salade	18€
Classique Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade.....	18€
Emincé de volaille, sauce forestière aux morilles *	19€
Brochette de magret de canard, réduction de vinaigre balsamique *	22€
Entrecôte de bœuf grillée à l'huile poivrée, frites et salade verte.....	22€
Tranches de carré d'agneau grillées à la plancha, fromage frais aux fines herbes *	23€
Supplément morilles au Vin Jaune	5€

* (plat servi avec pommes dauphines et légumes du moment)

FROMAGES

Faisselle de fromage à votre convenance (Nature, crème, coulis de framboises)	4,50€
Assiette de 3 fromages régionaux (3 fromages de région, salade, cerneaux de noix)	6,50€

DESSERTS

Dessert du jour	5€
Crème brûlée au Vin Jaune	6,50€
Profiteroles, craquelin, sauce chocolat et glace vanille.....	7€
Verrine de Tiramisu au citron vert, fraises et biscuit de Montbozon	7€
Café, thé ou infusion gourmande	7€
Nougat glacé aux mendiants et son coulis de framboises, fève tonka	7€

GLACES

1 boule	1,80€
2 boules.....	3,50€
3 boules.....	5,30€
Parfums : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, café, fraise, framboise, pistache, coco, citron, caramel au beurre salé.	
Coupe liégeoise chocolat ou café	6,50€
Coupe Colonel.....	7,00€
Coupe glacée du Chef (caramel au beurre salé, café, vanille, Bailey's) ...	7,00€
Supplément Chantilly	1,00€

Prix nets, service compris - Janvier 2019

LE CHEF JULIEN FENIET
AINSI QUE L'ÉQUIPE
DE LA BRASSERIE DU COMMERCE
VOUS GARANTISSENT LA PROVENANCE
ET LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS

PLAT DU JOUR : 9,50€

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
(Du Lundi au Samedi midi, hors jours fériés)

FORMULE PLAT DU JOUR + DEMIE EAU MINÉRALE: 11.50€

MENU DU COMMERCE à 28€

Moelleux de pintade aux morilles et ses condiments
ou
Gaspacho de tomates à l'andalou et brochette de crevettes marinées au piment d'Espelette

Pavé de truite du Jura au pesto et citron vert
ou
Emincé de volaille, sauce forestière aux morilles

Verrine de Tiramisu au citron vert, fraises et biscuit de Montbozon
ou
Nougat glacé aux mendiants et son coulis de framboises, fève tonka

MENU ENFANT à 9,50€ (-12ans)

Capri-Sun Caprisun

Steak haché

ou

Emincé de volaille

glace 2 boules

*garniture aux choix (frites, légumes, purée)

CARTE DES VINS

Servis en bouteille de 75cl
Pour le vin au verre ainsi que les pichets de 25cl et 50cl
les suggestions sont à l'ardoise

BLANCS

Alsace :	Riesling « Kuentz Bas »	25€
Bordeaux :	Fleur Moelleux, Cave de Rauzan	24€
Bourgogne :	Chardonnay Vieilles Vignes, Albert BICHOT	35€
	Chablis 1er cru Vaillons, Long Depaquit, Albert BICHOT.....	42€
Côtes du Jura :	Chardonnay 'Victor Crédoz'	25€
	Sélection 'Victor Crédoz'	28€

ROUGES

Bordeaux :	Haut Mazières « Cave de Rauzan »	28€
	Montagne Saint-Emilion La Couronne.....	48€
Bourgogne :	Mercurey, Domaine Adélie, Albert BICHOT	49€
	Haute-côte-de-nuits, Les Dames Huguettes, Albert BICHOT... ..	39€
Côtes du Rhône :	Belleruche « Chapoutier »	34€
	Saint Joseph, Domaine Courbis.....	49€
Côtes du Jura :	Trousseau Arbois Pupillin « Desiré Petit ».....	28€
Loire:	Saint Nicolas de Bourgeuil, Les Échaillons	32€

ROSÉS

Pays d'Oc :	IGP « Henri Grange »	16€
Languedoc:	Rosé Prestige, Château Puech Haut	35€

CHAMPAGNE

Moët et Chandon Impérial.....	70€
-------------------------------	-----

EAUX MINÉRALES

Perrier, Vittel demi 2.90€
Perrier, Vittel litre 3.70€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé