

*Le chef Julien FENIET ainsi que l'équipe
de la Brasserie du Commerce vous garantissent
la provenance et la fraîcheur des produits.*

CARTE ÉTÉ

2021

HORAIRES DE SERVICE

Tous les jours (et jours fériés)

De 11h45 à 14h30

De 18h45 à 22h00

MENUS

Plat du jour à 9.90 €

Servi du lundi au samedi midi, hors jours fériés

Formule : plat du jour + 50 cl. d'eau minérales à 11.90 €

Menu du Commerce à 30 €

Tranche de pâté de campagne du Commerce aux trompettes de la mort

ou

Gaspacho de tomates 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 tiramisu citron vert aux fraises et framboises

ou

Nougat glacé au mendiant et son coulis de framboises et fève tonka

Menu enfant à 10 € (-12 ans)

Capri-Sun

ou

Sirop à l'eau

Steak haché ou émincé de volaille
2 garnitures aux choix (frites, légumes, pommes grenailles, riz, salade)

1 boule de glace au choix

ENTRÉES

	Entrée	Plat
Entrées		
Tranche de pâté de campagne du Commerce aux trompettes de la mort	8.00 €	16.00 €
Gaspacho de tomates Andalou et brochette de crevettes marinées au piment d'Espelette	8.00 €	16.00 €
Ravioles de truite aux queues d'écrevisses et crème de pesto	9.00 €	18.00 €
Salades		
Salade comtoise à l'affiné de notre région	9.00 €	18.00 €
<i>Salade, noix, pommes de terre, tomates, Comté, Cancoillotte, jambon cru et saucisse de Morteau</i>		
Salade de chèvres chauds croustillants aux tomates confites et jambon cru ..	9.00 €	18.00 €
<i>Salade, fromage de chèvre, noix, tomates, oignons, jambon cru</i>		

PLATS

Poissons et crustacés

Pavé de truite du Jura au pesto et citron vert **18.00 €

Poêlée de crevettes sauvages décortiquées au beurre persillé et flambées au whisky **20.00 €

Viandes

Carpaccio de bœuf Charolais au pesto, frites et salade 18.00 €

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade 19.00€

(Préparé par nos soins ou par vous-même)

Emincé de volaille sauce forestière aux morilles*20.00 €

Brochette de magret de canard au miel de lavande* 22.00 €

Entrecôte de bœuf Charolaise grillée, beurre maître d'hôtel, frites et salade23.00 €

Souris d'agneau cuisson basse température, jus aux olives et piment de Cayenne * 23.00 €

Burgers (15min de cuisson)

Burger végétarien, frites.....16.00 €

Pain maison, steak végétarien de quinoa à la provençale, salade, tomate

Burger traditionnel, frites 17.00 €

Pain maison, steak de bœuf Charolais, confit d'oignons, Cheddar, salade, tomate

Burger Comtois, frites 17.00 €

Pain maison, steak de bœuf Charolais, confit d'oignons, Comté, salade, tomate

Burger de saumon, frites 17.00 €

Pain maison, pavé de saumon, mozzarella, pesto, salade, tomate

Burger country, salade 17.00 €

Röstis, steak de bœuf Charolais, confit d'oignons, tome de Savoie, salade, tomate

Assiette végétarienne 14.00 €

Légumes et féculents du moment (selon arrivage)

Supplément frites, salade verte, légumes ou sauce aux morilles et au Vin Jaune 5.00 €

** Plats servis avec des pommes grenailles et des légumes du moment*

*** Plats servis avec du riz et des légumes du moment*

FROMAGES

Faisselle de fromage à votre convenance	5.50 €
<i>Nature, crème, coulis de framboise, miel</i>	
Assiette de 3 fromages régionaux	7.00 €
<i>3 fromages de région, salades verte, cerneaux de noix</i>	

DESSERTS

Dessert du jour	5.00 €
Crème brulée à la fève Tonka et sa tuile de chocolat	7.00 €
Café, thé ou infusion gourmande	8.00 €
Carpaccio d'ananas aux épices, sorbet coco.....	8.00 €
Entremet chocolat praliné aux noisettes, coulis de fruits exotiques	8.50 €
Nougat glacé au mendiant et son coulis de framboises, fève tonka	8.50 €
Verrine tiramisu citron vert aux fraises et framboises	8.50 €

GLACES ET COUPES GLACÉES

Glaces	1 boule	2 boules	3 boules
Vanille, chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc, caramel beurre salé, café, pistache, noix de coco	1.80 €	3.50 €	5.30 €
Sorbets			
Fraise, framboise, citron vert	1.80 €	3.50 €	5.30 €
Coupes			
Coupe liégeoise chocolat ou café			6.50 €
<i>3 boules de chocolat ou café, sauce correspondante, chantilly</i>			
Dame Blanche			6.50 €
<i>3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>			
Coupe Colonel			7.00 €
<i>3 boules citron vert, vodka</i>			
Coupe glacée du Chef			7.00 €
<i>Glace caramel au beurre salé, café, vanille, Bailey's, chantilly</i>			
Supplément chantilly.....			1.00 €