



Menu Enfant (de moins de 12 ans)

La formule du petit gastronome

Comme papa, comme maman :
1/2 portion 1/2 tarif (min18€)
Avec les desserts des grands

Le Menu Fast Food 15,00

De la soupe
de la saucisse de Morteau, du Jambon ou du poulet
Des pommes de terre, des légumes de saison et du Ketchup
Deux boules de glace

Tous les plats sont
accompagnés
d'une soupe,
d'une salade et
d'un dessert à la
carte

*All dishes are
accompanied
soup and salad and a
dessert a la carte*

Des fournisseurs

le pain de Dominique et Laurent Gaunet à Septmoncel,
Le pain Bio d'Orély et de Pierre-Louis aux Rousses
viandes et charcuteries de la Famille Gresard à Malbuisson (25),
viandes de Jean-Yves, le boucher de Lamoura
les volailles du domaine de la Pérouse, St André sur Vieux Jonc (01),
les fromages de la Fromagerie Petite à Lajoux,
les Mont d'Or de Sancey-Richard à Métabief,
les vieux Comté de la fromagerie Vagne
et de la Chèvrerie du Mont-Fier à Prémanon,
le jardin et le verger du Beau-Père et de la Belle-Mère à Montfaucon (25),
la farine de gaude du moulin Taron à Chaussin,
La Biocoop aux Rousses
épicerie de village à Lamoura
les truffes de Bourgogne de Karine Outhier à Aubaine (21),
les champignons de Laurent Cipolat à Neuvic (19),
les vinaigres de Philippe Gonet à Arbois,
les noix de Stéphane Ferlin à Poliéñas (38),
le chocolat de Valrhona à Tain-l'Hermitage (26)
Le Miel du Clos des Loups à St Didier.

d'autres choix sont possibles aux tableaux.

Toutes nos excuses si vous ne retrouvez pas le plat voulu le moment venu. En espérant que vous passerez quand même un agréable moment chez nous.

A dish may be insufficient, others may be on the blackboard. Our apologies if you can not find the dish you wanted. Hoping that you will still have a good time with us.



Des formules

De 31€ à 39€

**Nous cuisinons souvent au beurre,
les jus de viandes, de poissons sont privilégiés et peuvent
se retrouver dans tous les plats**

Un amuse-geule

welcome dish

Une soupe du moment

the soup of the moment

Qu'est ce que l'on peut manger à l'Anversis ces jours:

(suivant les stocks du moment, n'hésitez pas à téléphoner quant à la disponibilité d'un plat)

**Tous les plats
sont
accompagnés
d'une salade**

*All dishes are
accompanied
with salad.*

Du Sandre (poisson)

Du Sandre just cuit, des lentilles, du morbier.

A net of coregone, leek, potatoes and morbier cheese.

Du cuissot de Sanglier

Du cuissot de sanglier aux plantes sauvages, de la purée, du bleu.

Wild boar haunch cooked with wild plants, puree, blue cheese.

Du Pot au Feu

Pot au Feu de viande Francomtoise, une sauce au foie gras, des légumes

Stew beef, a foie gras sauce, vegetables.

Du Mont d'Or, de la Saucisse de Morteau

Du Mont d'Or, de la saucisse de Morteau, des morilles.

Mont d'Or cheese, Morteau sausage, morels.

Du Veau

Du veau, des morilles et du Comté.

Veal, morels and Comte cheese.

Des Morilles

Des morilles, du vin jaune, du Comté, du Jambon fumé cru.

Morels, vin Jaune, Comte cheese and crude smoked ham.

Un dessert à la carte

a dessert a la Carte

Une sucrerie

a candy