



ASSIETTES REPAS

Burger Cheese	16,00 €
Steak Angus, cheddar, salade, sauce Béarnaise, frites	
Burger Lady	16,00 €
Saumon grillé, fromage frais aux herbes, tomate, cheddar, salade, sauce burger, frites	
Burger Vert.....	14,00 €
Steak végétal, avocat, oignon, betterave, courgette, sauce Béarnaise, frites	
Poulette	15,00 €
Suprême de poulet à la crème de Comté, frites, salade	
Fish and chips.....	13,00 €
Beignets de poissons, frites et salade sauce Béarnaise	
Gorette	14,00 €
Jambon braisé, frites, salade, sauce moutarde	
Friture	22,00 €
Goujonnette de truite ou carpe selon approvisionnement	
Souris	22,00 €
Souris d'agneau, sauce au thym et romarin, patates, salade	
Entrecôte Montbéliarde au Roquefort ou poivre ou Béarnaise ou Maître d'Hôtel	26,00 €
Entrecôte, frites, salade	
Entrecôte Montbéliarde aux morilles.....	34,00 €

SALADES

	Salade	Maxi
Salade mêlée	10,00 €	14,00 €
Avocat, maïs, betterave, tomate, artichaut, concombre, œuf dur et oignons		
César	12,00 €	16,00 €
Poulet, Comté, croûtons, œuf dur		
Saônoise.....	14,00 €	18,00 €
Toasts de chèvre chaud, jambon sec, noix		
Italienne	17,00 €	24,00 €
Burrata, pesto, viande des Grisons, melon		
Maestro	18,00 €	25,00 €
Saumon fumé, brochette de crevettes et sauce curry		

MENU RÉGIONAL 32 €

Chiffonnade de jambon de Luxeuil
aux griottines de Fougerolles
ou
Mosaique de légumes et verrine de concombre
ou
Salade Saônoise, toast de chèvre chaud,
jambon sec et noix



Assiette Poulette
Suprême de poulet à la crème de Comté, frites
ou
Filet de truite blanche du Jura
sauce au beurre blanc
ou
Jambon braisé, sauce moutarde à l'ancienne



Planchette de trois fromages Régionaux à base de
Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

Faisselle de fromage blanc Mauron
ou

Caramel liégeois
ou
Glace Dijonnaise
Glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis

Duo de mousse chocolat-noisette
ou

Bocal de tiramisu au café
ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

MENU DU JOUR 20 €

MIDI ET SOIR
du lundi au vendredi midi (présenté sur feuillet)

METS ET DESSERTS À LA CARTE

SUR DEMANDE

CARTE DES BOISSONS

SUR DEMANDE

MENU BORDS DE SAÔNE 46 €

Terrine de canard du Mastroquet
et saucisse du Val d'Ajol

ou
12 escargots de Bourgogne
ou

Salade Maestro
Saumon fumé et brochette de crevettes au curry

Souris d'agneau aux sucs de thym
ou

Suprême de poulet au morilles
ou

Friture de carpes et frites

Planchette de trois fromages Régionaux
à base de Comté, Morbier
et Roucoulons de Charcenne

Faisselle de fromage blanc Mauron
au miel ou coulis de fruits rouges

Coupe glacée Mastroquet
Glace vanille, sorbet cerises, griottines, crème fouettée

Coupe glacée Vosgienne
A base de glace myrtille, myrtilles,
coulis de fruits rouges et crème fouettée

Cocktail de fruits frais
ou

Crème brûlée vanillée

MAJORATION DE 2 € PAR PERSONNE POUR LE SERVICE AU JARDIN

MENU TI'GRAYLOIS - 12 €

(- de 14 ans) avec un sirop à l'eau

Salade César
Poulet, Comté, croûtons, œuf dur
ou

Jambon blanc
ou

Melon

Fish and chips
ou
Burger Kids
Steak haché, cheddar, tomate, sauce burger
ou

Saucisse de Francfort

Frites ou légumes

MENU DU RESTAURANT 58 €

Salade italienne
Burrata au pesto, viande des Grisons et melon
ou

Foie gras de canard maison
accompagné d'un confit de figues
ou

Marbré de poisson et brochette de crevettes

Dos de sandre au vin jaune
ou

Entrecôte Montbéliarde, sauce Roquefort ou
poivre ou béarnaise ou Maître d'Hôtel
ou

Filet de bœuf aux morilles*
*Majoration de 12 € avec ce choix

Planchette de trois fromages Régionaux
à base de Comté, Morbier
et Roucoulons de Charcenne
ou

Faisselle de fromage blanc Mauron
au miel ou coulis de fruits rouges

Coupe glacée Pompadour
Glace Plombières, Grand-Marnier, crème fouettée
ou

Café Gourmand
Assortiment de 5 mignardises sucrées et sorbet framboise
ou

Baba au rhum vieux
ou

Coupe glacée Dijonnaise
Glace vanille sorbet cassis, crème de cassis, crème fouettée
ou

Coupe glacée « Jack »
Sorbet citron, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Glace « bonbon »
à base de glace vanille et fraise,
Smarties et crème fouettée
ou

Mousse chocolat-noisette
ou

Gaufre de liège
ou

Glace 2 boules parfum au choix