



POUR VOTRE APERITIF

*Au Bois de La Biche*

VOUS PROPOSE :

. *LE VERRE DE VIN DE PISSENLITS 4.50 €*

. *LE VERRE DE MACVIN 6.50 €*

. *LE KIR ROYAL 7.00 €*

. *LE VERRE DE VIN JAUNE DU JURA 13.50 €*

. *LA COUPE DE CHAMPAGNE 11.00 €*



*MONSIEUR MARCELPOIX JOFFREY ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
LA BIENVENUE AU BOIS DE LA BICHE ET UN EXCELLENT APPETIT.*



# Carte

## NOS ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DE BŒUF, PESTO A L'AIL DES OURS MAISON 16,50 €

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX MORILLES, GELEE AU  
MACVIN ET CHUTNEY ABRICOT 22.00 €

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE 22.00 €

MARINADE DE SAUMON «WESTER ROSS» A LA CIBOULETTE 17.00 €

## NOS ENTRÉES CHAUDES

ŒUF POCHE, SAUCE AU COMTE, SAUCISSE DE MORTEAU 10.00 €  
(non servi le week-end )

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES 15.00 €

CROUTE AUX MORILLES AU VIN JAUNE 28.50 €



## NOS POISSONS

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE, PUREE DE PATATES  
DOUCES ,PETITS LEGUMES 24,00 €

RISOTTO AUX GAMBAS, SAUCE COURGE FUMEE 26.00 €

PAVE DE SAUMON GRILLE FACON ASIATIQUE 19.00 €

## NOS VIANDES

FONDANT DE VEAU, JUS CORSE, PUREE D'AMANDINES 21.00 €

FILET DE BŒUF, FRITES FRAICHES :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 28.00 €
- AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE 36.00 €

FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES FRAICHES :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 22.00 €
- FORESTIER AUX MORILLES 26.00 €
- AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE 30.00 €

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE 18.00 €

*VIANDES DE BŒUF FRAICHES ORIGINE FRANCE,  
LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS  
BRUTS*

*POUR UNE COMMANDE EN DIRECT (SANS ENTREE) L'ATTENTE PEUT VARIER  
ENTRE 15 ET 20 MIN MERCI DE VOTRE COMPREHENSION*



# Menu Terroir

27.00 €

(non servi le week-end et jours fériés)

## ENTRÉE

ŒUF POCHE, SAUCE AU COMTE, SAUCISSE DE MORTEAU  
OU  
CARPACCIO DE BŒUF, PESTO A L'AIL DES OURS MAISON

## PLAT PRINCIPAL

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE  
OU  
PAVE DE SAUMON GRILLE FACON ASIATIQUE

## DESSERT

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR

# Menu Plaisir

39,50 €

## ENTRÉE

MARINADE DE SAUMON « WESTER ROSS » A LA CIBOULETTE  
OU  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES

## PLAT PRINCIPAL

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE, PUREE DE PATATES DOUCES  
OU  
FONDANT DE VEAU, JUS CORSE, PUREE D'AMANDINE

## DESSERT

PARFAIT GLACE AGRUMES ET MENTHE

(+SUPPLEMENT ASSIETTE DE FROMAGES 6.50 €)





# *Menu Délice*

53,00 €

## ENTRÉE

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE

OU

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX MORILLES, GELEE AU MACVIN ET  
CHUTNEY ABRICOT

## PLAT PRINCIPAL

RISOTTO AUX GAMBAS, SAUCE COURGE FUMEE

OU

FILET DE BŒUF AUX MORILLES AU VIN JAUNE, FRITES FRAICHES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES

## DESSERT

MARQUISE AU CHOCOLAT, FEVE DE TONKA, CREME CARAMEL SPECULOOS

# *Menu Enfant*

11,00 €

STEAK HACHE ANGUS, FRITES OU JAMBON FUME, FRITES  
1 GLACE, 1 SIROP, 1 SURPRISE



# Desserts

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR 7.00 €

PARFAIT GLACE AGRUMES ET MENTHE 9.50 €

MARQUISE AU CHOCOLAT, FEVE DE TONKA, CREME CAMEL SPECULOOS  
10.00 €

GLACES EN COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX 5.00 €  
*VANILLE. NOISETTE. CAFE. PISTACHE. CAMEL. RHUM-RAISINS*

SORBET DEUX PARFUMS AU CHOIX 5.00 €  
*CASSIS, POIRE, FRAISE. CITRON. PASSION, FRAMBOISE*

COLONEL 8.00 €