



RESTAURATION



Du 2 mai au 30 septembre, du lundi au mercredi et le vendredi (hors jours fériés) :

A commander 48h à l'avance minimum.

Le repas est servi vers 19h30/19h45 au rez de chaussée.

N'hésitez pas au moment de la commande à nous faire part d'éventuelles allergies ou intolérances. Nous ferons au mieux pour nous adapter selon le menu

Planche apéro

fromage, charcuterie, gougères, pickles de légumes, tartinade, etc

tarif
(pour deux)
24€

Plateau repas fait maison

Entrée, plat de saison selon l'humeur du chef (tarte salée, salade composée, omelette, lasagnes, curry...) et dessert

tarif
(par personne)
27€

Toute l'année :

Formules fromagères (pour 2 personnes)

A commander 48h à l'avance minimum.

Vous avez envie d'un repas franc-comtois ? Nous mettons tout à disposition dans la cuisine commune, vous n'avez plus qu'à faire réchauffer.

Mont d'or - En saison du 10/09 au 10/05 et sous réserve de disponibilité.

Saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte et dessert maison.

Compter 30-40 min de cuisson pour le Mont d'Or.

(tarif pour deux)
46€

Raclette - assortiment de fromages et de charcuterie, pommes de terre, salade verte et dessert maison

38€

Cancoillotte - saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte et dessert maison

38€

Toute l'année, en libre service :

Des bocalaux bio de plats cuisinés

Installez vous dans la cuisine, réchauffez votre bocal, régalez vous !

Certains bocalaux sont végétariens et peuvent convenir au régime sans gluten.

8€

Portion individuelle de pâtes ou riz (120g)

1€

Sauce tomate

3,50€

Dessert

Yaourt

1,20€

Compote

1€

Et d'autres gourmandises, prix affichés sur place.

La cuisine commune est à votre disposition hors des heures de petit-déjeuner. Vous y trouverez tout le nécessaire pour cuisiner.

Nous vous proposons une carte des boissons (vin, bière, boissons non alcoolisées) pour accompagner vos repas.





CATERING



From May 2nd to September 30th, Monday to Wednesday and Friday (excluding public holidays):

To be ordered at least 48 hours in advance

The meal is served around 7.30pm/7:45pm on the ground floor.

Do not hesitate to let us know of any allergies or intolerances, we will do our best to adapt our menu.

Tapas board

Cheese, cold cuts, pickles, hummus, etc.

price
(price for two)
24€

A homemade meal platter

Entrée, seasonal dish depending on the chef's mood (savory tart, mixed salad, omelette, curry, lasagna, etc.) and dessert

price
(per person)
27€

All year round :

Cheese formula (for 2 person)

To be ordered at least 48 hours in advance.

Do you fancy a meal from the Franche-Comté region?

We provide everything in the communal kitchen, so all you have to do is reheat.

Mont d'or - In season from september to may and subject to availability.

Potatoes, local sausage, green salad and homemade dessert,
30-40 of cooking for the Mont d'Or

(price for two)
46€

Raclette - selection of cheese and cold cuts, potatoes, green salad and homemade dessert

38€

Cancoillotte - potatoes, local sausage, green salad and homemade dessert

38€

All year round, in self-service :

Tasty bio dishes in jars

Warm up your jar and enjoy !

Some jars are vegetarian and may be suitable for gluten-free diets.

8€

Individual portion of pasta or rice (120g)

1€

Tomato sauce

3,50€

Dessert

Yoghurt

1,20€

Compote

1€

And other treats, prices displayed on site.

The common kitchen is at your disposal apart from the hours of the breakfast, you'll find everything you need if you wish to cook your own meal.

We offer a drinks menu (wine, beer, soft drinks...) to accompany your meals.

