

Menu RESTAURATION



A commander 48h à l'avance minimum.

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



24€

Planche apéro à partager

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

Fromage, charcuterie, gougères, pickles de légumes, tartinade, etc...

Salade repas + dessert fait maison

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

Salade composée selon l'humeur du moment et les produits disponibles (produits locaux et de saison)
Tout est mis à votre disposition dans le réfrigérateur de la cuisine partagée.
Vous pouvez ainsi manger en toute autonomie.



15€
par
personne

Formules fromagères avec dessert maison

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.

RACLETTE

Toute l'année

Assortiment de fromages et de charcuterie, pommes de terre, salade verte

Dessert maison inclu

23€
par
personne

minimum
1 personne

MONT D'OR

En saison du **10/09 au 10/05** et sous réserve de disponibilité.

Saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte. Comptez 30-40 min de cuisson pour le Mont d'Or.

Dessert maison inclu

23€
par
personne

minimum
2 personnes

CANCOILLOTTE

Toute l'année

Saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte

Dessert maison inclu

19€
par
personne

minimum
2 personnes



Toute l'année, en libre service :

Tarifs affichés sur place

Des bocalaux de plats cuisinés

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

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

Petite épicerie et apéro

Terrines, chips, pâtes, riz, etc...

Boissons

Sélection de vins, bières, jus, limonades, eau minérale et gazeuse, etc.

Nous vous proposons une carte des boissons (vin, bière, boissons non alcoolisées) pour accompagner vos repas. Si vous choisissez d'amener votre propre vin, **un droit de bouchon de 10 euros sera appliqué.**

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

Il est interdit d'emmener des boissons et de la nourriture dans les chambres

Menu CATERING



To be ordered at least 48 hours in advance.

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



24€

Tapas board to share

From May 2nd of September 30th

Mondays, Wednesdays and Fridays (excluding public holidays)

Cheese, coldcuts, vegetables pickles, hummus, etc.

HOMEMADE MIXED SALAD + DESSERT

From May 2nd of September 30th

Mondays, Wednesdays and Fridays (excluding public holidays)

Mixed salad based on the mood of the moment and available ingredients (local and seasonal products)

Everything is available in the shared kitchen fridge, so you can enjoy your meal independantly.



15€
per person

Cheese formula with homemade dessert

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.

RACLETTE

All year round

Selection of cheese and cold cuts, potatoes, green salad

Homemade dessert included

23€
per person

minimum
1 people

MONT D'OR

In season from **10/09** to **10/05**
subject to availability.

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

Homemade dessert included

23€
per person

minimum
2 people

CANCOILLOTTE

All year round

Potatoes, local sausage, green salad

Homemade dessert included

19€
per person

minimum
2 people



All year round, in self-service :

Tasty readymade dishes in jars

Warm up your jar and enjoy !

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

Little grocery

Individual portion of pasta or rice (120g), Tomato sauce, chips, terrine...

Beverages

Wine, beer, mineral water, soft drinks

We offer a drinks menu (wine, beer, soft drinks...) to accompany your meals. If you choose to bring your own wine, **a corkage fee of 10 euros will apply.**

Prices available 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 kindly ask that no food or drinks be brought into the rooms