



LE LOFT

RESTAURANT DU CASINO

LES ENTRÉES

**TARTARE DE TRUITE FUMÉE
À L'AVOCAT (80gr) / 11.50€**

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (80gr) / 14.50€
Chutney aux fruits et toast

CARPACCIO DE BŒUF (100gr) / 9€
Chiffonade de salade, parmigiano Reggiano

7 ESCARGOTS / 8.90€

LE MIX FROMAGE & CHARCUTERIE / 9€
"Maison Poulet" & "Maison Droz Vincent"

Les formules

(du lundi au vendredi midi)

11.50€

PLAT DU JOUR

16€

**PLAT DU JOUR + DESSERT
ENTRÉE + PLAT DU JOUR**

LES SALADES

9.50€ 13.50€
en entrée en plat

SALADE DU PECHEUR

Salade, thon, crevettes fraîches, truite fumée, œuf dur et oignons rouges

SAVEUR COMTOISE

Salade, noix, jambon du haut Doubs, pommes granny, œuf et comté

CÉSAR

Salade, tomates, aiguillettes de poulet pané, Parmigiano Reggiano, œuf mollet, olives et sauce césar

LES BURGERS

TOMME DU JURA / 12€

Boeuf Angus, salade, tomme du Jura et sauce hamburger maison

LE CLASSIC / 13€

Boeuf Angus, salade, bacon, cheddar et sauce hamburger maison

L'ITALIEN / 13€

Boeuf Angus, salade, mozza, jambon speck et sauce hamburger maison

LE MONT D'OR / 14€

Boeuf Angus, salade, mont d'or et sauce hamburger maison

LE VÉGÉTAL / 11€

Steak végétal, salade, cheddar et sauce hamburger maison

LES RAVIOLES

NATURE / 13€

JULIENNE DE MORTEAU / 14€

CHIFFONNADE DE TRUITE FUMÉE / 15€

Pisciculture "La petite montagne" (Marina sur Valouse)

LES PLATS

CARPACCIO DE BŒUF (200gr) / 13€

Grande assiette, chiffonnade de salade, parmigiano Reggiano

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS
AU COUTEAU (180gr) / 16€**

Préparé par nos soins

FAUX FILET CHAROLAIS PLANCHA / 19€

Sauce st Marcellin

**BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE AUX
ÉPICES DOUCES (300 gr) / 16€**

FILET DE CANETTE DES DOMBES / 18€

Miel & moutarde

FILET DE SANDRE / 19€

Sauce Trousseau

FISH & CHIPS / 13€

Frites de patates douces, sauce tartare yuzu

MENU LE LOFT

26€

TARTARE DE TRUITE FUMÉE À L'AVOCAT
CARPACCIO DE BOEUF
SALADE SAVEUR COMTOISE
7 ESCARGOTS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180gr)
FILET DE SANDRE
BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE
BURGER AU CHOIX

LA CREME BRULÉE
TRADITIONNEL COULANT AU CHOCOLAT
GLACE / SORBET
TANDEM FROMAGER

- 12 ANS

BAMBINS

10€

STEAK HACHÉ
OU
NUGGETS DE POISSON

CRÈME BRULÉE
OU
1 BOULE DE GLACE

BOISSON "SOFT"
AU VERRE (20CL)



LES DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE / 7€

TRUFFE GLACÉE AU MACVIN / 7€

TRADITIONNEL COULANT AU CHOCOLAT / 7€

PETIT POT DE CREME À LA VANILLE COULIS MANGUE / 7€

GAUFRE CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE RHUM RAISIN / 7€

TANDEM FROMAGER / 7€

FIN

CAFÉ GOURMAND / 7€

MISTER GOURMAND / 8.50€

Café gourmand + 2 cl Liqueur de sapin

LADY GOURMAND / 8.50€

Café gourmand + 2 cl Get 27

LE LOFT

RESTAURANT DU CASINO

MERCI À NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Manger local et de saison, c'est reprendre contact avec celles et ceux qui nous nourrissent, retrouver la fraîcheur des aliments et des saveurs du terroir.

C'est aussi encourager la production alimentaire pres de chez soi.

LA TRUITE DE LA PETITE MONTAGNE, MARIIGNA SUR VALUSE (34KM)

les truites

DOMAINE HUBERT CLAVELIN ET FILS, LE VCERNOIS COFFY (7KM)

Vins du jura

LA FRUITIERE D'ARBOIS, ARBOIS (39KM)

Vins du jura

MAISON POULET, HAUTEROCHE (11KM)

Comté, Morbier

MAISON DROZ VINCENT, GILLEY (98KM)

Salaisons

ORIGINE DES VIANDES

STEAK HACHÉ (BURGER) : Origine Ecosse

TARTARE DE BŒUF : Origine France

CARPACCIO DE BŒUF : Origine France

ONGLET DE BŒUF : Origine France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.