



*Nous sommes heureux de vous accueillir au
Cheval Blanc, nous vous souhaitons un très
bon appétit.*



*Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises

Envie de faire plaisir ?



**Planche apéro pour commencer ?
12,00
(Viandes séchées et fumées, fromages)**

Nos propositions à la carte

Nos entrées

Salade verte.....	7,00
Salade mêlée de saison.....	9,00
Salade de chèvre chaud.....	15,00
Tartare de bœuf au couteau (100gr), pain toasté.....	16,00
Foie gras Maison.....	21,00
Escargots de Bourgogne 6 pièces.....	12,00
Filet de perches meunière, sauce tartare (4 pièces)	12,00
Cuisse de grenouilles en persillade.....	13,00

Notre spécialité

Les poêlées

39.00 par personne (tout supplément sera facturé)

À partir de deux personnes

Grillez vos mets dans de savoureux beurres fait maison

La poêlée Jurassienne

Filet de poulet, entrecôte de cheval, entrecôte de bœuf

Beurre Café de paris

Mayonnaise Maison : cocktail, curry, ail, tartare, moutarde ancienne, barbecue

La poêlée du pêcheur

Cœur de saumon, filet de rouget, noix de saint-jacques, crevettes géantes

Beurre à l'Armoricaine

Mayonnaise Maison : cocktail, curry, ail, tartare, moutarde ancienne, barbecue

La poêlée Outre-Mer

Entrecôte de kangourou, coquille d'agneau, filet d'autruche

Beurre au vin rouge

Mayonnaise Maison : cocktail, curry, ail, tartare, moutarde ancienne, barbecue

La poêlée Végane (29.00 par personne, à partir de deux personnes)

Brochette de tofu, merguez de tofu, burger de tofu basilic

Huile d'olive et condiments :

(Ail, échalotes, piments d'Espelette, poivres, curry, paprika, ciboulette)

Toujours accompagnées de :

Salade mêlée en entrée

Pommes frites

Poivrons sautés

Nos propositions

Hamburger Maison.....	20,00
Le Rauracien (Cordon bleu à la tête de Moine, saucisse d'Ajoie, prune).....	28,00
Tartare de bœuf au couteau (200gr), pain toasté.....	32,00
Escargots de Bourgogne 12 pièces.....(supplément 6 pièces pour 8.00).....	24.00
Filet de perches meunière, sauce tartare (7 pièces)	28.00

Accompagnement à choix :
Pommes frites, riz, pâtes, pommes vapeurs
Toujours accompagné d'une salade verte

Nos cuisses de grenouilles

26.00 par personne

En persillade

Ail, échalotes, persil

Provençale

Tomates, ail, échalotes, persil

Alsacienne

Crème, ail, échalotes, persil

Accompagnement :
Pommes frites
Toujours accompagné d'une salade verte

Sur le grill

Entrecôte de cheval 250gr, beurre Maison.....	38,00
Entrecôte de bœuf 250gr, beurre Maison.....	42,00

Accompagnement à choix :
Pommes frites, riz, pâtes
Toujours accompagné d'une salade verte

Nos spécialités d'abats

Pour 28,00 par personne

Tête de veau vinaigrette

Joue de bœuf

Accompagnement à choix :

Pommes nature, pommes frites, nouilles ou riz

Toujours accompagnée d'une salade verte

Pour les enfants :

12.00

**Accompagné d'un sirop à choix 2dl ainsi que d'une boule de glace au dessert
(jusqu'à 10 ans)**

- Nuggets maison, sauce tartare, pommes frites, salade
 - Hamburger maison, pommes frites, salade
- Entrecôte de bœuf ou cheval, pommes frites, salade

Nos desserts et Entremets Maison

Crème brûlée fruits de la passion.....	9,00
Propositions de desserts maison.....	9.00
Assortiment de fromages du Pays.....	10,00
Divers frappés.....	9,00

Supplément chantilly 1,00

ALLERGÈNES ET COMPOSANTS

DÉCLARATION/PRÉCISION

- Céréales à teneur en gluten (blé, orge, avoine, seigle, épeautre, blé vert, engrain, amidonné, kamut, triticale)
 - Crustacés et produits cuits à base de crustacés
 - Mollusques et produits à base de mollusques
 - Œufs et produits à base d'œufs
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Cacahuètes et produits à base de cacahuètes
 - Soja et produits à base de soja
 - Fruits à coques (Amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix du Queensland)
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produits à base de moutarde
 - Graines de sésame et produits à base de sésame
 - Dioxyde de soufre et sulfites
 - Lupin et produits à base de lupin
- Nous nous dégageons de toutes responsabilités.
Etat au 1^{er} juillet 2019*

Origine de nos viandes et poissons

Sur notre carte:

Bœuf, porc, veau : Suisse, UE

Cheval : Suisse, Espagne

Volaille : Suisse, France

Poissons : Suisse