L'équipe du restaurant Au Bon Coin à Jussey vous souhaite la bienvenue.

Nous vous accueillons dans un cadre moderne et convivial, que ce soit pour vos repas en famille, entre amis ou pour vos repas d'affaires.

Nos Chefs, véritables passionnés de la cuisine, vous concoctent des plats copieux et savoureux, faits maison avec des produits frais, selon les arrivages et ses inspirations.

Laissez-vous emporter dans leurs voyages culinaires mêlant une cuisine gersoise, franc-comtoise et une pointe alsaçoise ☺

Nous vous proposons également un service traiteur sur mesure, des plats à emporter ainsi que de savoureux burgers.

Votre satisfaction est notre plus belle récompense.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, nous sommes à votre écoute !!!

Bon Appetit

Prix TTC service compris

NOS BOISSONS

Nos apéritifs

Kir *(12 cl)*	4,00 €
Kir pétillant *(12 cl)*	4,50 €
Mousseux au verre *(12 cl)*	4,00 €
Blanc cassis	3,00 €

	2 cl	4 cl
Whisky Jack Daniel	3,50 €	7,00 €
Whisky Chivas	4,50 €	9,00 €
Malibu, Gin, Vodka, Tequila		3,50 €
Martini Blanc ou rouge		3,50 €
Ricard, Pastis 51	3,00 €	6,00 €
Porto blanc ou rouge		3,50 €
Rhum blanc ou ambré	3,00 €	6,00 €
Suze		3,50 €

Nos bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière blonde	2,70 €	3,60 €	5,40 €
Leffe	4,50 €	6,00 €	9,00 €
Bière spéciale	5,00 €	7,00 €	10,00 €
Bière sans alcool bouteille		3,50 €	
Picon bière	3,50 €	5,00 €	7,00 €
Panaché	3,50 €		7,00 €
Monaco	3,50 €		7,00 €

Nos cocktails faits maison

Demandez notre Cocktail du moment	Avec alcool	6,50 €
	Sans alcool	6,00 €

Nos sodas et jus de fruits

Coca Cola / Coca Zéro *(33 cl)*	3,20 €
Schweppes Agrum ou tonic *(25 cl)*	3,20 €
Diabolo *(33 cl)*	3,20 €
Limonade artisanale *(33 cl)*	3,20 €
Jus de pomme, d'orange, d'ananas *(25 cl)*	3,20 €
Thé pêche	3,20 €
Orangina *(25 cl)*	3,20 €
Perrier *(33 cl)*	3,20 €
Eau+ sirop *(33 cl)*	2,00 €
Carolla au sirop *(50 cl)*	3,50 €
Supplément sirop	0,50 €

NOS BOISSONS

Prix TTC service compris

Nos eaux

	50 cl	100 cl
Carolla plate	3,00 €	6,00 €
Carolla gazeuse	3,00 €	6,00 €
San Pelligrino		6,00 €

Nos digestifs

	2 cl	4 cl
Armagnac	5,00 €	10,00 €
Cognac	4,00 €	8,00 €
Calvados	4,00 €	8,00 €
Whisky Chivas	4,50 €	9,00 €
Eau de vie (poire, mirabelle)	3,50 €	7,00 €
Get 27, Get 31	3,50 €	7,00 €
Triple sec	3,50 €	7,00 €
Irish Coffee	6,50 €	

Nos boissons chaudes

Café déca	1,50 €
Café	1,50 €
Café allongé	1,60 €
Café noisette	1,60 €
Café au lait	3,50 €
Café double	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Café viennois	3,50 €
Thé, infusion	2,00 €
Chocolat chaud	3,00 €

NOS BOISSONS

Prix TTC service compris

Nos vins Blancs	12 cl	75 cl
Aop Arbois blanc	4,50 €	25,00 €
Aop Bourgogne aligoté	4,50 €	25,00 €
Igp Chardonnay de Charcenne domaine Guillaume	4,50 €	26,00 €
Aop Alsace Gewurztraminer	4,50 €	27,00 €

Nos vins Rosés	12 cl	75 cl
Aop Côte de Provence « Masterel »	4,00 €	24,50 €
Igp Franche-Comté Charcenne vignoble Guillaume	4,50 €	26,00 €

Nos vins Rouges	12 cl	75 cl
Aop Arbois rouge	4,50 €	25,00 €
Côte du Rhône	4,00 €	24,00 €
Charcenne Pinot noir	4,50 €	26,00 €
Aop Bourgogne Vieille Vigne Château de Santenay		34,00 €

Nos vins sont également disponibles au quart, 25, 50 ou 100cl

Nos bulles	12 cl	75 cl
Veuve Lalande	4,00 €	23,00 €
Crémant du Jura	4,50 €	27,00 €
Champagne (selon arrivages)		49,00 €

Nos coups de ❤ du moment	12 cl	75 cl
Beaujolais Brouilly rouge	4,50 €	27,00 €
Beaujolais Morgon rouge	4,50 €	27,00 €
Beaujolais quincié rosé	4,50 €	27,00 €
Orpaz blanc	7,00 €	40,00 €

NOS BOISSONS

Nos vins en BIB

Vdp Gard Rosé Burgey
Vdp Gard Blanc Burgey
IGP Coteaux de Peyriac Rouge cuvée Ste Baudile

12 cl	25 cl	50cl	100cl
2,00 €	3,50 €	6,00 €	12,00 €

Prix TTC service compris

Suggestions du Chef

NOS ENTREES

Salade de gésiers confits
Salade, tomates, gésiers de volaille confits, croutons, pignons de pin grillés
Salad, tomatoes, confit chicken gizzard, pine nut

Salade campagnarde
Salade, tomates, lardons, œuf, croutons
Salad, tomatoes, bacon bits, hard-boiled egg, bread croutons

Salade comtoise
Salade, tomates, jambon blanc, dés de fromage, croûtons
Salad, tomatoes, ham, diced cheese, bread croutons

Salade de chèvre chaud et miel
Salade, tomates, lardons, noix, chèvre, miel
Salad, tomatoes, bacon, nuts, goat's cheese, honey

Taille entrée *(starter)* 8,00 €
Taille plat *(main course)* 15,00 €

Cuisses de grenouilles persillées
150g : 12,50 € 300g : 25,00 €
Frog legs with parsley

Carpaccio de bœuf (90g) et ses condiments
11,00 €
Beef carpaccio (90g) and its condiments and parmesan

Assiette de charcuterie
8,50 €
Assortment of deli meats

Planche apéro pour 2
12,50 €
Assortiment de charcuteries et de fromages
aperitif board for 2 : Assortment of deli meats and cheeses

Prix TTC service compris

Suggestions du Chef

NOS BURGERS

Burger du Chef **13,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, sauce maison, steak haché, compotée d'oignons, Cheddar, frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, homemade sauce, minced beef, stewed onions, Cheddar, homemade French fries

Burger Franc-Comtois **14,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, sauce maison, steak haché, compotée d'oignons, tranches de lard, cancoillotte chaude frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, homemade sauce, minced beef, stewed onions, bacon, hot cancoillote cheese, homemade French fries

Burger chèvre **14,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, sauce maison, steak haché, compotée d'oignons, tranches de lard, chèvre, frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, homemade sauce, minced beef, stewed onions, bacon, goat cheese, homemade French fries

Burger barbecue **14,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, sauce barbecue maison, steak haché, oignons rouges, tranches de lard, Cheddar, frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, homemade barbecue sauce, minced beef, red onions, bacon, Cheddar, homemade French fries

Burger Munster **15,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, oignons rouges, steak haché, lard, crème de Munster, pommes de terres, frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, red onions, minced beef, bacon, cream, cream munster, potatoes, homemade fries

Burger Océan **15,50 €**
Pain fait maison, salade, tomates, oignons confits, poisson pané par nos soins, fromage blanc à l'échalotte, pommes de terres, frites maison
Homemade bread, salad, tomatoes, candied onions, fish breaded by us, cottage cheese with shallots, potatoes, homemade fries

Prix TTC service compris

Suggestions du Chef

NOS PLATS

Poisson du moment 16.00 €
Fish according to arrival

Entrecôte de bœuf charolaise et sa sauce du moment 23.50 €
Entrecôte de bœuf charolais environ 250g, servie avec salade et frites maison
Rib steak (Charolais beef) approximately 250g, served with salad and homemade French fries

Assiette Franc-Comtoise
Salade, pommes de terre persillées, saucisse fumée à la ficelle, lard fumé et cancoillotte chaude
Salad, boiled potatoes with parsley, smoked sausage, smoked bacon and hot cancoillotte cheese

Petite *(small)*	13,00 €
Grande *(large)*	16.50 €

1/2 coquelet rôti 14.50 €
1/2 roast cockerel

Andouillette à la moutarde 17.50 €
Andouillette with mustard

Steak tartare servi avec ses frites et ses condiments
Steak tartare served with fries and condiments

180g	18.50 €
360g	29.50 €

Nos plats sont accompagnés de pommes de terres persillées, frites maison, légumes du moment ou salade

Nos sauces sont confectionnés par nos soins, selon l'humeur du Chef. N'hésitez pas à nous demander les sauces du moment.

Prix TTC service compris

Suggestions du Chef

NOS PLATS

Notre création typiquement haute-sâonoise

Suite à une réflexion autour d'un plat emblématique à partir de produits locaux lancée par l'office du Tourisme de Jussey, nous avons imaginé cette recette en collaboration avec La Ferme Auberge La Ludore :

Tartelettes Metton—Cancoillotte **14,50 €**

2 Tartelettes garnies de metton-cancoillotte accompagnées de salade verte et de charcuterie

2 *Pies with metton-cancoillotte (local cheese) served with green salad and cold cuts.*

Prix TTC service compris

Suggestions du Chef

NOS FROMAGES

Assiette de Fromage — 4,00 €
Cheese assortment — 3 parts *(3 pieces)*

NOS DESSERTS

Coupe banane chocolat chantilly — 5.00 €
Banane, chocolat chaud, chantilly
Fresh banana with chocolate sauce, and whipped cream

Choux chantilly caramel maison — 6,00 €
3 Choux, sauce caramel, chantilly
3 Choux, caramel sauce, whipped cream

Tarte du moment et sa glace vanille — 7,00 €
Tart of the moment and its vanilla ice cream

Profiteroles maison — 7.00 €
3 Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly
3 Choux, vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Crème brulée — 7,00 €

Café gourmand du Bon Coin — 7,00 €
Gourmet coffee

Supplément chocolat chaud — 1,00 €
Addition of hot chocolate sauce

Supplément chantilly — 1,00 €
Addition of whipped cream

Prix TTC service compris

NOS GLACES

Coupe de glace 1 boule (parfum au choix, avec ou sans chantilly) **2,00 €**
a scoop of ice-cream (flavour of your choice, with ou without whipped cream)

Coupe de glace 2 boules (parfum au choix, avec ou sans chantilly) **4,00 €**
2 scoops of ice-cream (flavour of your choice, with ou without whipped cream)

Coupe de glace 3 boules (parfum au choix, avec ou sans chantilly) **6,00 €**
3 scoops of ice-cream (flavour of your choice, with ou without whipped cream)

Parfum au choix : vanille, chocolat, café, pistache, caramel, citron, fraise, poire, cassis, framboise, rhum-raisin, noix de coco, menthe

Ice Flavor of your choice: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, lemon, strawberry, pear,blackcurrant, raspberry, rum-raisin, coconut, mint

Banana split **7,00 €**
Banane, glace vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat et chantilly
Fresh banana, vanilla—chocolate and strawberry ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Liégeoise café ou chocolat ou caramel beurre salé **7,00 €**
Glace au café ou chocolat ou caramel au beurre salé, sauce chocolat chaud, chantilly
Coffee or Chocolate or salted butter caramel ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Dame blanche **7,00 €**
Glace à la vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Iceberg **7,00 €**
Glace à la menthe, Get 27, chocolat chaud, chantilly
Mint ice cream with Get 27 , warm Chocolate sauce and whipped cream

Coupe Colonel **7,00 €**
Glace au citron, Vodka, chantilly
Lemon ice cream with Vodka and whipped cream

Suggestions du Chef

Prix TTC service compris

MENU ENFANT *

(CHILD'S MENU)

9,50 €

Steak haché frites maison
minced beef and homemade French fries
Ou nuggets de volaille
Or nuggets

1 boule de glace (avec ou sans chantilly)
1 scoop of ice cream (with or without whipped cream)

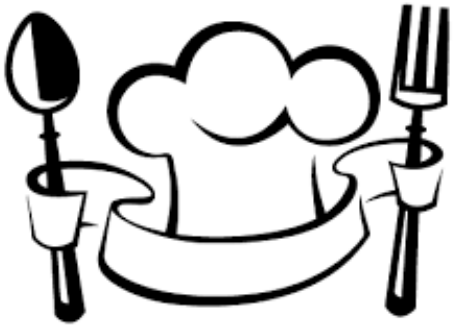
1 sirop à l'eau
1 glass of water with syrup

** jusque 12 ans*

PLAT ET MENU DU JOUR DISPONIBLES UNIQUEMENT
LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOUR FÉRIÉ

9.50 €

Formule du jour à 13.00 €

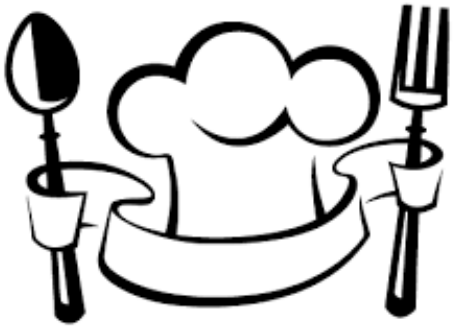


Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

Formule du jour à 14.50 €



Entrée

Plat

Fromage ou Dessert

Prix TTC service compris

Notre carte traiteur

Quel que soit l'évènement, quelles que soient vos attentes, nous sommes là pour satisfaire vos envies culinaires.

Partez à la découverte des suggestions de notre Chef.

Si vous ne trouvez pas assiette à vos pieds, n'hésitez pas à lui faire part de vos souhaits.

Prix TTC service non compris

NOS APERITIFS SALÉS

Nos verrines

Verrine œuf mimosa	0,85 €
Verrine guacamole et crevette	2,10 €
Verrine chorizo, poivron et fromage blanc	0,80 €
Verrine tomate et chèvre	1,30 €

Nos minis brochettes

Brochette de pruneau à l'Armagnac et lard	1,00 €
Brochette de tomates et mozzarella	0,40 €
Brochette tomate, magret séché et emmental	0,60 €

Nos toasts, feuilletés

Toast œuf mimosa	0,50 €
Toast mousse de foie volaille à l'Armagnac	0,50 €
Toast tapenade d'olives noires	0,50 €
Feuilleté jambon et fromage	0,30 €
Feuilleté pruneau mariné à l'Armagnac	0,30 €
Quiche lorraine	1,10 €
Pizza flammekueche	0,60 €
Kouglof salé aux noix et lardons	0,30 €
Gougère au metton	0,80 €
Endive au saumon fumé et sa crème citronnée	0,80 €

Notre pain surprise pour 10 personnes

A vous de composer votre pain surprise parmi les suggestions ci dessous (6 étages):

Jambon cru et beurre
Jambon blanc et beurre
Tartare ail et fines herbes
Saumon fumé maison — 24.00 €
Mousse de foie de volaille à l'Armagnac
Guacamole
Pesto de roquette et coppa
Emmental et beurre

Nos assortiments de crudités et sa crème à l'échalote

Carottes, concombres, céleris, tomates cerises, radis, toast.
L'assortiment est accompagné d'une crème de fromage blanc à l'échalote

2,30 €

Prix TTC service non compris

NOS MIGNARDISES SUCRÉES

Nos verrines

Verrine citron meringué	0,60 €
Verrine panna cotta aux fruits rouges	0,90 €
Verrine salade de fruits frais	0,80 €
Verrine mousse au chocolat	1,00 €

Nos tartelettes

Tartelette au citron	0,50 €
Tartelette pâtissière	0,70 €
Tartelette au chocolat	0,50 €

Nos suggestions

Brownie au chocolat noisettes et noix	0,50 €
Praliné aux deux chocolats et kirsch	0,25 €
Mini éclair chocolat ou vanille	0,30 €
Mini chou chocolat ou vanille	0,30 €
Palmito	0,30 €
Pain d'épices	0,20 €
Kouglof au raisin	0,30 €
Meringue sèche	0,10 €

Prix TTC service non compris

Nos entrées *(prix à la part)*

Aspic d'œuf, jambon, cornichons	2,50 €
Terrine campagnarde maison (100g)	2,50 €
Rillettes de saumon frais aux condiments (100g)	5,00 €
Saumon fumée par nos soins (100g)	7,50 €
Foie gras maison (60g) et sa brioche ou pain d'épices	8,50 €
Foie gras de canard entier du sud ouest (500g)	49,50 €
Disponible au poids selon vos envies	
Quiche lorraine	2.50 €
Tarte comtoise au metton	3.20 €
Assortiment de charcuterie	7.50 €
(rosette 30g (2), jambon 80g (1), jambon cru 30g (1), filet de poulet 60g, rôti porc 60 g)	

Nos salades composées et crudités *(prix pour 100g)*

Salade de pâtes, thon, maïs, poivrons	1,30 €
Salade de pommes de terre, jambon, cornichons, emmental, tomates	1,30 €
Taboulé au poulet *(semoule, poulet, raisins secs, tomates poivrons)*	1,30 €
Salade de riz, mozzarella, poivrons, tomates, basilic	1,30 €
Macédoine	1.30 €
Salade de tomates, échalotes, basilic	0,90 €
Salade de carottes à l'huile d'olive	0.90 €
Betteraves à ma façon ou vinaigrette	0.90 €
Coleslaw *(carottes et choux)*	0.90 €
Cèleri rémoulade	0.90 €

Prix TTC service non compris

Nos plats

Lasagnes végétariennes *(poivron, courgettes, aubergines, tomates, oignons, sauce tomate)*	**6,50 €**
Lasagnes bolognaises	**7,00 €**
Choucroute garnie au vin blanc *(véritable saucisse viennoise 90g, lard fumée 60g ou 110g, saucisse fumée 60g ou 110g, échine de porc 150g ou 200g, chou 200g ou 250g et pomme de terre 150g ou 200g)* Petite taille Grande taille	 **9,50 €** **12,50 €**
Couscous d'agneau *(agneau 150g, poulet 130g, merguez 70g, semoule 80g et légumes 360g)*	**9,50 €**
Tartiflette au reblochon	**9,00 €**
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes	**7,00 €**
Cassoulet au confit de canard, saucisse à l'ail, lard et morceau de porc	**10,00 €**
Travers de porc caramélisé (300g)	**7,50 €**
Rognons de veau au porto (250/300g)	**7,50 €**
Filet de volaille poché aux champignons frais	**5,50 €**
Pavé de saumon frais à l'oseille (200g)	**8,00 €**
Assiette franc-comtoise *(pommes de terre persillées, cancoillotte, lard et saucisse fumée)*	**10,00 €**
Bœuf bourguignon (250g)	**6,00 €**
Joue de porc confite (250g)	**8,50 €**

Prix TTC service non compris

Nos garnitures

Gratin de pommes de terre	petite part (~250g)	2,00 €
	grosse part (~350g)	2,80 €
Moelleux de polenta (~200g)		2,00 €
Poêlée de légumes frais (200g)		2,00 €
Riz pilaf (70g)		1,50 €
1/2 Tomate provençale		1,00 €
Carotte crémée au cumin (200g)		2,10 €
Mousseline de pommes de terre (250g)		1,50 €
Mirepoix de légumes poêlés au beurre (200g)		2,20 €
Gratin de coquillettes (220g cuit)		1,50 €
Fagot de haricots verts		1,50 €

Nos desserts

Tarte aux pommes	2,00 €
Tarte au chocolat et noisettes	2,20 €
Tarte citron meringuée	2,00 €
Salade de fruits frais	1,50 €
Brownie au chocolat	2,80 €
Panna cotta aux fruits rouges	1,80 €
Brioche au beurre	1,50 €
Eclair chocolat ou vanille	2.00 €
Galette des rois à la frangipane (pour 8 parts)	12.00 €
Fromage blanc stracciatella (100g)	1,20 €

Assortiment de fromages 5.50 €
(cancoillotte 50 g, comté 40g, brie 30g, emmental 30g, tome grise 40g)

Prix TTC service non compris

Buffet froid à partir de 15,50€

Terrine campagnarde

Assortiment de charcuteries et viandes froides
(rosette 30g (2), jambon 80g (1),
jambon cru 30g (1), tranche filet poulet 60g,
rôti porc 60g)

90 g de fromages assortis
(tome grise, emmental et brie)

2 salades composées au choix (50gx2)

3 crudités au choix (3x50g)

1 pain 55g

Mayonnaise (30g), **moutarde** (30g)

Sauce gribiche ou cocktail (50g)

Beurre, cornichons

Desserts :
Tarte aux pommes
Tarte citron meringuée
Salade de fruits frais
Fromage blanc stracciatella
Panna cotta aux fruits rouges