

## *Les entrées*

*Escargots de Bourgogne au beurre persillé "La douzaine"*  
*Foie gras de canard, pain d'épices et confit d'oignons\**  
*Croûte aux morilles au vin du Jura*  
*Acoupa fumé, mousseline au raifort et citron caviar\**  
*Oeuf farci au thon, mayonnaise aux herbes fraîches*  
*Jambon persillé, cornichon "spécialité bourguignonne"*  
*Petite salade verte tout simplement*

## *Les grandes salades*

*La fraîcheur, dés de comté, poire, noix et jambon serrano*  
*La césar, dés de poulet, parmesan et croûtons "recette New-Yorkaise"*  
*L'omelette paysanne aux lard et pommes de terre*  
*Fines lamelles de biffle poêlées, salade verte, crudités\**  
*La caprese, tomate, mozzarella de bufflonne et serrano\**  
*L'omelette aux morilles, salade verte et crudités*  
*Gésiers de canard confits, pommes de terre, salade verte*  
*Carpaccio de canard "au couteau", pommes de terre, salade verte\**  
*Duo d'acoupa, l'un fumé l'autre en gravlax, toast et citron confits\**  
*La périgourdine, foie gras, magret fumé et gésiers confits\**  
*La jardinier, assortiment de crudités*  
*La campagnarde, jambon persillé, jambon cuit, serrano, magret fumé et foie gras\**  
*La tartine savoyarde au lard, reblochon, duo de jambon et pommes de terre*  
*Club sandwich, pain maison, pommes de terre, salade verte*  
- Thon  
- Filet de poulet  
- Acoupa fumé  
- Périgourdin, foie gras et magret fumé\*

## *Les tartares "au couteau", pommes de terre et salade verte*

*De bœuf\**

*De canard\**

*D'acoupa\**

*De saumon*

## *Les burgers "pain maison", pommes de terre et salade verte*

*Tradition, bœuf, emmental\**

*Alsacien, bœuf munster\**

*Périgourdin, magret de canard, foie gras et sa crème\**

*Savoyard, bœuf, reblochon\**

## *Les poissons*

*Escalope de loubine poêlée, citron caviar\**

*Pavé de saumon nature*

*Filet d'acoupa, crème de piment\**

*Pavé de saumon et son beurre blanc*

*Choucroute aux trois poissons\**

## *Les tagliatelles, fabrication maison*

*Au filet de poulet et son jus*

*A la terrine de foie gras de canard et aux cèpes*

*Aux légumes mijotés*

*Au poisson local "selon arrivage" à la crème persillée\**

## *Les viandes et volailles*

*Poulet fermier aux morilles et vin du Jura\**

*Foie de veau poêlé, jus persillé*

*Jambonneau braisé sur choucroute\**

*Magret de canard, aux cèpes\**

*Bosse de zébu mijotée à la bourguignonne*

*Cassolette de pommes de terre, morceaux et cancoillotte*

*Pièce de bœuf "rumsteack ou tende de tranche" "selon arrivage"*

- Poêlé nature
- Aux morilles et vin du jura
- Crème de piment
- Aux cèpes
- Façon rossini

## *Menu enfant "jusqu'à 10 ans"*

*Boisson au choix*

*Plat au choix dans toute la carte*

*Fromage ou glace ou crêpe ou gaufre*

## *Les fromages "comté, reblochon, munster"*

*La portion, salade croquante*

*L'assiette aux trois fromages, salade croquante*

*Fromage blanc ail et fines herbes fraîches*

*Ramequin de cancoillotte tiède et ses mouillettes*

Tous nos plats peuvent-être emportés, commandez au 0594 25 36 30



*Ensemble protégeons la planète en évitant les emballages inutiles.*

\* Poulet fermier, magret de canard, Foie gras, Ferme Combi Sinnamary

\* Bœuf, savane Matiti

\* Pêche locale, accoya, leubine, Fish and Ice, Cayenne

\* Tomate naturelle locale, Cabasseu

\* Citron caviar, la comté

\* Fruit du dragon, Guyane

\* Miel de Guyane

\* Glace artisanale locale

Bertoldi, Matoury

*Les desserts "pâtisserie et chantilly maison, glace artisanale locale Bertoldi"*

La tarte aux pommes autrement, sablé breton, crème fraîche, glace vanille  
La mousse au chocolat et fleur de sel  
Le tropical, crème passion, chocolat blanc et son croustillant  
Le révolté, mousse légère coco, chocolat noir  
Le tiramisu au caramel beurre salé  
Les cannelés façon profiteroles  
Le brownie, chocolat et noix, glace vanille  
Le cœur coulant gianduia, glace noisette  
Le tartare de fruit du dragon "pitaya", citron caviar  
Les mouillettes de gaufre aux deux coulis et chantilly  
La dame blanche, glace vanille, chocolat et chantilly  
La coupe de glace, la boule  
La caipirinha glacé, sorbet citron, cachaça  
La coupe colonel, sorbet citron, vodka  
Le fromage blanc nature ou sucre  
Le fromage blanc miel ou caramel beurre salé  
Irish coffee ou Guyane coffee "rhum vieux"  
Café ou thé gourmand

*Les crêpes "cuites à la demande" ou les gaufres*

Au sucre  
Au sucre beurre  
Au Nutella ou sirop d'érable ou miel pays ou caramel beurre salé  
Chantilly

*Les crêpes ou gaufres gourmandes*

L'abeille, amandes grillées, miel pays, glace vanille et chantilly  
La Bounty, coulis de chocolat, coco, glace coco et chantilly  
L'écreuil, noisettes, caramel beurre salé, glace noisettes et chantilly

# *Sandwich*

*Au jambon, beurre*

*Au jambon, fromage, beurre*

*Au fromage emmental ou reblochon ou chèvre*

*Aux crudités variées*

*Au poulet, mayonnaise, salade, tomates*

*A l'acoupa fumé maison, beurre, oignon, salade, tomates*

*Aux œufs dur, salade, mayonnaise, tomates*

*Au thon, salade, mayonnaise, tomates*

*Le complet, jambon, fromage, salade, œuf dur, cornichons, tomates*

*Omelettes, salade : nature*

*fromage*

*jambon*

*jambon, fromage*

*Formule sandwich*

*1 sandwich*

*+*

*1 boisson 33cl ou 1 eau 50 cl*

*+*

*1 biscuit maison*

## *Les boissons chaudes*

*Café "espresso Lavazza"*

*Café au lait*

*Grand café*

*Grand café au lait*

*Capuccino*

*Chocolat au lait*

## *Nos thés et infusions "maison Chrysalide Cayenne"*

*Thé vert bio, riche en antioxydant et vitamines, légèrement purifiant et diurétique*

*Ismir, renforce le système immunitaire, Mangue, orange, fraise, pétale de rose*

*Gout Russe, protège du cholestérol, Bergamote, agrumes*

*Marie Galante, énergisant et vitamine C, Goyave, pamplemousse, ananas, citron*

*Marrakech, vertues digestives, Menthe*

*Thé noir bio, toutes les propriétés du thé, il ajoute plus de tonicité*

*Ceylan, cultivé sur les hauts plateaux du Sri Lanka, antioxydant*

*Petrouchka, antiseptique*

*Agrumes, citron, pamplemousse, bergamote*

*Rivière bleue, énergisant*

*Fruits exotiques, vanille, fruits rouges*

*Soleil, digestive et bon pour la peau, Pomme, pêche, raisin*

*Tisane bio, relaxante et digestive*

*Atlas, facilite la digestion, Menthe, réglisse, fenouil*

*Restons calme, relaxante, Eglantine, sauge, mélisse, fleur d'oranger*

*Citronnelle, antibactérienne, soigne les états grippaux*

# *Le matin*

*Petit déjeuner, omelette*



# *A toute heure*

*Formule sandwich,*

*Quiche,*

*Feuilleté saucisse,*

*Croque monsieur,*

*Café, thé bio*

*Jus de fruits frais*



# *Fait maison*

*Pâtisserie*

*Crêpe, gaufre*

*Glace artisanale,*

*cornet maison*



# *De 11h45 à 14h30*

*Restauration sur place  
ou à emporter*



*/restaurantlemorpho*