

ENTREES

8€

Jambon cuit du haut Doubs G

Tartine frottée à l'ail violet et pesto

Salade de friseline SU, O, MU, P

Lardons de canard fumé, œuf dur local, vinaigre de vin du jura, tomates séchées

Les champignons de la Boucle SO

Champignons marinés à l'huile de Germigney, persil, échalote, jus de citron

PLAT VEGETARIEN

16€

Le Morning Glory SO

Légumes sautés au wok, épinards d'eau, pack choy, Pe-tsaï

PLAT POISSON

21€

Chuu-Chi coco rouge L, MU

Truite du Jura, tomate, lait de coco, basilic thaï, feuilles de lime



@lesbordsdulac_osselle

Menu



GRENOUILLES

36€

LA DOUZAINE

Salade de friseline

Lardons de canard fumé, œuf dur local, vinaigre de vin du jura

Classic

Grenouilles au beurre de Nozeroy
Accompagnement au choix

Eclat de vacherin

Glace framboise et vanille, crème végétale, meringue

NOS GRENOUILLES THAÏ

20€

CLASSIC L

Sautées à l'ail, persil, beurre de Nozeroy

WOK SO

Sautées au wok, coriandre, piments, soja

LOCAL SU,L

Fricassées à la crème de vin jaune

POUR ACCOMPAGNER

4€

Frites fraîches

Riz blanc

Salade friseline MU

Légumes sautés SO

DESSERTS

7€

Eclat de vacherin O, L

Glace framboise et vanille, crème végétale, meringue, fruits rouges

Fondant chocolat Thaï O, L

Crumble au biscuit, ganache chocolat infusée au thé thaï

Coconut mango rice

Mousse de riz et coco, mangues fraîches