

NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE CARTE ET NOS MENUS, DE FAÇON DÉMATÉRIALISÉE... SCANNEZ LE QR CODE :



NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	NORMALE	GÉANTE
Salade verte (salade, tomates, endives).....	5.40 €	8.95 €
Salade Paysanne	12.40 €	18.60 €
<small>(salade, lardons, pommes de terre, œuf poché, tomates)</small>		
Salade de foies de volaille et gésiers de volaille confits. 12.90 €	12.90 €	18.90 €
<small>(salade, foies de volaille, gésiers, croûtons, œuf dur, tomates)</small>		
Salade du fromager.....	13.60 €	19.60 €
Salade du Tire-Bouchon (salade, 13.30 €	13.30 €	19.50 €
<small>assortiment de volailles, tomates)</small>		
Salade Océane (salade, champignons, 13.95 €	13.95 €	19.80 €
<small>saumon fumé, chair de crabes, crevettes, tomates)</small>		
Salade de poule au chorizo (salade, poule, 13.95 €	13.95 €	19.30 €
<small>poivrons, chorizo, tomates)</small>		
Salade Montbéliarde	12.95 €	18.80 €
Terrine du charcutier selon arrivage	13.50 €	
Escargots (demi-douzaine)	8.50 €	
Escargots (douzaine)	15.50 €	
Assiette du chef	14.90 €	
Œufs en meurette au vin rouge	13.40 €	
Œufs pochés à l'Époisses	13.70 €	
Œufs pochés chorizo	13.60 €	
Trilogie d'œufs (vin rouge, Époisses, chorizo, frites)	18.80 €	
Potage du jour	9.50 €	

Supplément frites 5.00 €, petite salade verte 4.50 €

NOS PLANCHES

Garnies de frites, salade ou légumes

Planche du Tire-Bouchon	36.90 €
<small>(Assortiment de viandes grillées env. 450g.)</small>	
Planche bourguignonne	29.95 €
<small>(Joue de bœuf, œuf meurette, jambon persillé, tartine épaisse, cassiolette d'escargots, dessert bourguignon)</small>	
Planche du fromager.....	31.10 €
<small>(Fromage en boîte chaude, jambon sec, croûtons)</small>	

NOS BURGERS

Burger Tire-Bouchon (sans pain).....	16.95 €
<small>(galette de pommes de terre, bacon, steak haché, œuf au plat, épaisse)</small>	
Burger d'effiloché de canard confit.....	17.90 €
Burger de volaille (steack hâché de poulet)	16.90 €
Burger de poisson selon arrivage.....	17.10 €
Burger du chef (voir ardoise).....	19.70 €
Double steak	6.70 €

PLANCHE APÉRO 16.90€

4 personnes

PLANCHE APÉRO 9.00€

2 personnes

RILLETTES ou CAMEMBERT 10.90€

à partager

NOS PÂTES

Pâtes bolognaise ou carbonara	14.95 €
Pâtes aux St Jacques, saumon et crevettes	24.20 €
Pâtes à la volaille	16.10 €
Pâtes du Tire-Bouchon.....	18.95 €
Pâtes au saumon à l'huile d'olive et basilic.....	16.40 €
Lasagne de bœuf et sa salade verte.....	15.80 €

NOS VIANDES

Tête de veau gribiche	17.40 €
Andouillette de Troyes grillée ou dijonnaise (env. 240g.).....	17.20 €
Bavette ANGUS poêlée sauce échalote (env. 200g.).....	18.30 €
Tartare de bœuf (préparé ou non ou poêlé) (env. 150g.).....	17.50 €
Magret de canard poêlé (avec peau) (env. 300g.).....	25.50 €
Rognon de veau poêlé vigneronne ou dijonnaise.....	17.50 €
Ris de veau poêlé sauce forestière	29.95 €
Carré d'agneau 7/9 côtes.....	32.80 €
Jambonneau rôti	18.60 €
Escalope de veau milanaise (env. 180g.).....	17.95 €
Joue de bœuf sauce vigneronne	16.95 €
Entrecôte de bœuf (env. 300g.).....	26.80 €
Steak haché (env. 150g.)	14.95 €
Steak haché façon Tex Mex (bacon et œuf au plat) (env.150g.)...15.60 €	
Filets de cailles	29.90 €
Pavé de rumsteack poêlé (200g.).....	19.50 €
Filet de bœuf poêlé et son beurre Maître d'hôtel (env. 220g.).....	28.95 €

SAUCES :

barbecue, poivre, béarnaise, dijonnaise, échalote, Époisses, chorizo, meurette.....	0.90 €
---	--------

NOS POISSONS

Assiette du pêcheur (pêche française, aqua frais, cannes) selon arrivage...19.90 €	
Pavé de saumon	17.95 €
Duo de saumons (tartare et gravlax).....	19.10 €
Quenelles de brochet sauce Nantua.....	15.20 €
Cuisses de grenouilles (persillées ou crème ou crème persillée)...19.95 €	
Gambas grillées au beurre Maître d'hôtel.....	25.95 €
Poêlée de St Jacques fraîches au basilic	29.50 €
Poêlée d'encornets et poule chorizo.....	19.20 €
Moules frites (Selon arrivage et saison)	17.90 €
<small>(Marinière, Époisses, Poulette, Echalote, Dijonnaise, crème de chorizo)</small>	

Compte tenu de la rareté de certains marchandise.

Il peut manquer certains produits et sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos plats sont garnis de légumes, frites, pâtes ou salades.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

La liste des produits pouvant contenir des allergènes est à votre disposition.

Tout changement entraîne un supplément.



PLAT DU JOUR À 12.30€

(uniquement le midi, sauf jours fériés)



FORMULE À 35.00€*

(suppl. si autre entrée ou plat)

Terrine de saison ou 6 escargots
ou Œufs pochés crème chorizo (2 œufs)
ou Salade du fromager ou Assiette du chef (suppl. 3,80 €)

Joue de bœuf ou Quenelle de brochet sauce Nantua
ou Pizza ou Filets de caille
ou Pavé de rumsteack
ou Pâtes du Tire Bouchon

Dessert menu

*En supplément : ½ litre d'eau ou 1 verre « cuvée maison » ou 1 pression Fischer..... 3,00 €
*En supplément 1 café gourmand 5,50 €

FORMULE MIDI 17.80€*

(sauf jours fériés)

Entrée, Plat, Dessert ou Plat, Dessert, Café

Potage du jour ou Entrée du jour
Terrine du jour ou Salade du chef

Plat du jour
Pâtes bolognaise ou carbonara
ou Pièce du chef (suppl. 3,10 €)

Dessert du jour

DESSERTS MENU

Mousse au chocolat ou Ile flottante
ou Orange ou citron givrés
ou Panna cotta ou Crêpe au sucre
ou Salade de fruits ou Tiramisu.

Café gourmand supplément 5.50 €

Les desserts fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS TOUTES NOS PIZZAS SONT À BASE DE TOMATE ET FROMAGE

Margharita	11.95€	Savoyarde	13.95€
<small>Tomate, fromage, organ</small>			
Prosciutto.	12.60€	Epoisses	13.95€
<small>Jambon, organ</small>			
Romaine	12.90€	Montbéliarde	13.95€
<small>Jambon, champignons</small>			
Sicilienne	13.10€	Quatre fromages	13.95€
<small>Anchois, câpres</small>			
Pepperoni	12.95€	Saumon fumé	14.80€
<small>Poivrons, oignons, chorizo</small>			
Calzone	12.95€	Bourguignonne	14.80€
<small>Jambon, œuf</small>			
Pizza du Tire-Bouchon	13.40€	Escargots, beurre persillé	14.80€
<small>Blanc de volaille, poivrons marinés, beurre persillé</small>			
Pizza Tex Mex	13.20€	Italienne	14.80€
<small>Bacon, chorizo, steak haché, poivrons</small>			
Quatre saisons	13.20€	<small>(Voir l'ardoise)</small>	
<small>Jambon, champignons, artichauts</small>			
Végétarienne	13.20€	Pizza aux fruits de mer	14.80€
<small>Oignons, poivrons, artichauts, champignons</small>			
Bergère	13.40€	Tarte chaude façon pizza	
<small>Fromage de chèvre, olives</small>			
Campagnarde	13.40€	<small>(pommes ou bananes)</small>	
<small>Crème fraîche, lardons, oignons</small>			
Casa	13.40€	Uniquement le soir, à la prise de la commande, 15 mn d'attente	
<small>Steak haché, merguez</small>			

SUPPLÉMENTS

Escargots, saumon fumé, scampi, jambon cru ou chèvre	2.00€
Autre supplément :	1.90€

PETITE SALADE 4.50€

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS, NOS GLACES ET NOS BOISSONS AU DOS



NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE CARTE ET NOS MENUS, DE FAÇON DÉMATÉRIALISÉE... SCANNEZ LE QR CODE :



FROMAGES

Assiette de fromages.....	7.00 €
Fromage blanc.....	6.50 €

(Crème ou coulis de fruits ou aux herbes)

NOS DESSERTS

Dessert de Sosso.....	7.95 €
Crêpe au sucre.....	5.50 €
Supplément : Chocolat, Chantilly, Nutella.....	1.50 €
Supplément : Grand Marnier*.....	2.20 €
Ile flottante.....	6.60 €
Flan pâtissier.....	6.80 €
Choux crème fouettée.....	6.80 €
Citron ou orange givrés.....	6.70 €
Mousse au chocolat.....	6.70 €
Tartelette au citron meringuée.....	7.10 €
Tiramisu.....	6.80 €
Crème brûlée.....	6.80 €
Panna Cotta.....	6.90 €
Fruits frais de saison avec 1 boule de glace ou sorbet.....	6.90 €
Moelleux au chocolat et sa crème glacée vanille.....	7.10 €
Brownie.....	7.10 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille.....	7.80 €
Tarte chaude au feu de bois Banane ou pomme.....	8.80 €

Uniquement le soir, à la prise de commande ou 15 min d'attente

Profiteroles.....	8.30 €
Baba au Rhum.....	8.30 €
Banane ou ananas flambé*.....	8.30 €
Irish coffee*.....	9.20 €
Café gourmand.....	9.30 €
Thé gourmand.....	9.50 €
Café ou thé gourmand champagne*.....	15.20 €

CINEMA

Sur présentation de votre ticket cinéma CAP VERT du jour et par personne, bénéficiez d'une remise de 15% (hors boissons et hors menus)

LA SUGGESTION GLACÉE

Coupe 1 boule.....	2.30 €
Coupe 2 boules.....	4.10 €
Coupe 3 boules.....	5.90 €
Coupe 4 boules.....	7.40 €
Supplément (Crème fouettée ou chocolat chaud).....	1.50 €
Alcool* 2cl.....	3.60 €

NOS SORBETS PLEINS DE FRUITS

Citron vert, Cassis, Pêche, Framboise,
Ananas, Poire, Fraise, Fruit de la passion, Mangue

NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar, Caramel fleur de sel,
Noix de coco, Praliné, Chocolat noir, Rhum-Raisin,
Amarena, Stracciatella, Café, Menthe, Menthe-chocolat,
Cannelle, Pistache, Tentation meringuée vanille framboise

COUPES GLACÉES 3 BOULES 7,80€

Poire Belle Hélène Crèmes glacées vanille, chocolat, poire fruit, crème fouettée	Chocolatissimo Stracciatella, chocolat noir, crème fouettée
Café ou chocolat liégeois Crèmes glacées café ou chocolat, vanille, coulis café / chocolat, crème fouettée	Coupe tentation meringuée Glace tentation meringuée vanille framboise, citron, crème fouettée
Pêche Melba Crème glacée vanille, oreillon de pêche, gelée de groseille, crème fouettée	Folie cerise Glace Amarena, cerise Amarena, crème fouettée
Banana Split Crèmes glacées, chocolat, fraise, vanille, banane fruit, crème fouettée, chocolat chaud	Duo choco Passion Passion, Chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée
Dame Blanche Crème glacée vanille, crème fouettée, chocolat chaud	Coupe glacée estivale 3 boules de glaces ou sorbets et fruits de saison, coulis et crème fouettée
Chamonix Crèmes glacées rhum-raisin*, vanille, praliné, crème fouettée	Nostalgie 2 boules crème brûlée, 1 caramel, coulis caramel, crème fouettée

COUPES ALCOOLISÉES* 8,80€

Colonel 3 boules sorbet citron, vodka 4cl*
William 3 boules sorbet poire, alcool de poire 4cl*
Iceberg 3 boules crème glacée menthe, Get 27 4cl*
Coupe alcool 3 boules au choix + alcool au choix*
Dijonnaise 3 boules sorbet cassis, crème glacée vanille, crème de cassis 4cl*

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,35€

Virgin Mojito Mélange rafraîchissant, sucre, menthe fraîche, citron vert, eau gazéuse	Sweet Sun Délicieux équilibre de jus d'ananas, arômes pêche et abricot
Virgin Pina Colada Délice onctueux de jus d'ananas, crème*, arôme de noix de coco	Cherry Star Savoureux mélange de jus d'ananas, arômes naturels de cerise et fruits rouges
Berry Licious Doux mélange de jus d'ananas, arômes naturels de fraise & fram- boise, arôme cassis	Tropical Dream Harmonie exotique de jus d'ananas, arômes mangue, passion et kiwi

COCKTAILS AVEC ALCOOL 7,85€

Sex on the Beach Union torride, sur une base de Vodka, jus d'ananas, arômes naturels pêche et cranberry	Maï Taï Savoureux mélange, sur une base de Rhum, jus d'orange, arômes naturels amandes et citron
Swimming Pool Immersion rafraîchissante à base de Rhum et Vodka, alliée au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco	Zombie Cocktail intense, sur une base de Rhum, allié au jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron
Spicy Mango Savoureux mélange, à base de Vodka, jus d'orange, liqueur passion mangue, arômes naturels gingembre, cannelle et cardamome	Pina Colada Onctueux mélange à base de Rhum, associé au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco
Caïpirinha Cachaça, sucre de canne, citron	Mojito Rhum, sucre de canne, citron, feuille de menthe

APÉRITIFS

Coupe de champagne.....	7.60 €
Kir Royal 12cl.....	7.90 €
Kir Aligoté 12cl.....	5.10 €
Suze 4cl.....	5.40 €
Marsala / Porto 4cl.....	5.40 €
Martini rouge, blanc 7cl.....	6.50 €
Martini Schweppes.....	8.50 €
Martini Gin 9cl.....	8.50 €
Ricard / Pastis / Berger blanc / Pontarlier 2cl.....	3.40 €
Guignolet / Campari / Américano 4cl.....	5.40 €
Malibu 4cl.....	5.70 €
Ti Punch 3 rivières 4cl.....	6.80 €
Lillet 12cl.....	6.50 €
Spritz 12cl.....	7.50 €
Supplément pichet orange ou Coca-Cola.....	1.20 €

BOISSONS CHAUDES

Café.....	petit 2.20 €.....	grand 4.20 €
Café lait.....	petit 2.40 €.....	grand 4.50 €
Décaféiné.....	2.20 €	
Chocolat / Cappuccino / Thé / Infusion.....	4.20 €	

BIERES PRESSION

	15CL	25CL	50CL
Fisher pression.....	3.00 €	3.60 €	6.90 €
Bière du mois (nous consulter).....	4.60 €	8.40 €	
Pression sirop.....	3.80 €		
Pression Picon.....	4.00 €		
Panaché, Monaco.....	3.70 €		
Supplément sirop.....	0.30 €		
Bière spéciale.....	4.95 €	9.80 €	

BIERES BOUTEILLE

Desperados 33cl.....	7.00 €
Bière blanche Dijon*neige 33cl.....	7.00 €
Bière du moment 33cl.....	7.00 €
Heineken 33cl.....	6.10 €
Heineken 0.0% 33cl.....	4.40 €
Pelforth brune 33cl.....	6.70 €
Mojito By Desperados Rhum blanc 4cl.....	10.80 €

DIGESTIFS

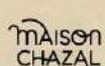
Marie Brizard 4cl.....	6.50 €
Gin / Tequila 4cl.....	6.50 €
Get 27 / Get 31 4cl.....	6.20 €
Vodka / Bailey's 4cl.....	6.20 €
Manzana / Soho 4cl.....	6.20 €
Calvados / Cognac 4cl.....	7.30 €
Poire William - framboise 4cl.....	7.30 €
Whisky Aberlour 4cl.....	7.30 €
Whisky Ballantines / Jameson 4cl.....	6.90 €
Marc de Bourgogne 4cl.....	7.30 €
Vieux (Rhum e Cuba 40°) 4cl.....	11.90 €
Rhum blanc Havana Club 4cl.....	7.30 €
Supplément pichet orange ou Coca-Cola.....	1.20 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33cl.....	4.00 €
Fanta orange / Sprite 25cl.....	4.00 €
Fuze Tea pêche 25cl.....	3.70 €
Orangina / Schweppes tonic, agrum' 25cl.....	3.70 €
Limonade 25cl.....	3.70 €
Diabolo 25cl.....	3.90 €
Evian 33cl.....	3.70 €
Supplément sirop.....	0.30 €
Jus de fruits 25cl.....	3.90 €
Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise	

Eaux MINÉRALES

Eaux minérales 50cl.....	4.70 €
Eaux minérales 1L.....	6.00 €
Badoit rouge 33cl.....	3.90 €
Ferrarelle 75cl.....	6.00 €



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Compte tenu de la météo de certains départements,
il peut manquer certains produits et sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons.
Création graphique et impression : FILPRINT - 06 13 88 34 67

