



Bar « Le 1 200 »

**Ouvert tous les jours
de 11 heures à 22 heures**



Nos idées gourmandes salées

Des grignotages, à partager ou pas, à grapiller, à tartiner...

Ils s'attrapent au vol et se mangent sans fin.



A déguster froid

*En club pain de mie, en tartine pain artisanal
ou déstructuré en salade*

La version Tillau **17 €**

Comté, salade & herbes fraîches, jambon de pays

La version italienne **16 €**

Burrata fraîche, avocat, oignon nouveau,
coriandre & citron vert

La version classique **16 €**

Tomate, poulet fermier rôti, cœur de laitue,
bacon ibérique, mayo à la savora



- | | |
|---|-------------|
| Le saumon | 15 € |
| Mariné au gros sel, sucre cassonade, baies de roses,
citron & cerfeuil – sauce gravlax | |
| Le bœuf | 18 € |
| En carpaccio, au vieux comté | |
| La terrine du Chef | 14 € |
| Aux foies de volaille | |
| Le foie gras | 19 € |
| Accompagné de pain artisanal | |



Nos planches à partager en duo

Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs ...18€

Maison Janes Charcutier Affineur

Planche de fromages d'ici et d'ailleurs. 17€

Crémerie Marcel Petite

Planche mixte charcuterie et fromages 18€

Crémerie Marcel Petite

&

Maison Janes Charcutier Affineur



A déguster chaud

Les oeufs

12 €

En omelette aux champignons de saison

La croûte aux morilles

15 €

Un incontournable de la région

Accompagnements pour tous les plats

Frites ou salade verte



Nos idées gourmandes sucrées

Tarte aux fruits du moment	9 €
Paris-Pontarlier	12 €
Coupe de fruits de saison	8 €
Meringue à la double crème, fruits rouges	12 €
Fromage blanc moulé et son coulis	8,50 €
Thé ou café gourmand	9 €



Pour vous désaltérer

Nos bières pression

Grimbergen blanche	25cl	4 €
Grimbergen blanche	50cl	7 €
1664	25cl	3,40 €
1664	50cl	5,50 €
Panaché	25cl	3 €

Nos bières en bouteille

Grimbergen blanche	33cl	4,80 €
Grimbergen ambrée	33cl	4,80 €
Grimbergen rouge	33cl	4,80 €



Apéritifs & alcools

Macvin, Porto rouge ou blanc	4cl	4 €
Pontarlier, Pastis 51, Ricard	2cl	2,50 €
Kir cassis	12cl	4 €
Whisky	4 cl	5 €

Champagne & Crémant

R&H Coutier Grand Cru Ambonnay	12cl	12 €
Kir au Crémant du Jura Réserve	12cl	8 €



Jus de fruits & sodas

Granini Bio	25cl	3,80 €
<i>Orange, Pomme, Multi nectar</i>		
Granini	25cl	3 €
<i>Abricot, Ananas, Tomate</i>		
Coca Cola	33cl	3,80 €
Orangina	25cl	3,50 €
Schweppes	25cl	3,50 €
Perrier rondelle	33cl	3,70 €
Vittel, limonade, diabololo (verre)		2,10 €
Sirop Monin		2,10 €



Boissons chaudes

Café	1,80 €
Grand café	3,40 €
Thé ou infusion (sélection Dammann)	2,50 €



Nos vins au verre

Blanc

Pouilly Fumé "Clos des Criots" <i>Christian Salmon</i>	12cl	10,50€
IGP Vaucluse Champagne "Viognier" <i>Michel Gérin</i>	12cl	8€
Château Les Charmes <i>Godard Côtes de Francs</i>	12cl	9,50€
Bourgogne "Chardonnay" <i>Jean-Marie Bouzereau</i>	12cl	9,50€
Pouilly-Fuissé "Mise en Bouche" <i>Eric Forest</i>	12cl	11€



Nos vins au verre

Rouge

Sancerre Rouge	12cl	9,50€
<i>Domaine du Pré Semelé</i>		
Saumur Champigny "La Folie"	12cl	9€
<i>Château Yvonne</i>		
IGP Vaucluse Le Pigeoulet	12cl	8€
<i>Domaine Brunier</i>		



Nos vins au verre

Rouge

Crozes Hermitage "Etincelle"	12cl	8€
<i>Domaine Saint Clair</i>		
Bourgogne Pinot Noir	12cl	8€
<i>Justin Girardin</i>		
Château Fleur Haut Gaussens	12cl	6€
<i>Bordeaux Supérieur</i>		



Nos vins de la région

Rouge

Poulsard	75cl	19 €
Trousseau	75cl	23 €
Poulsard	12cl	8 €

Blanc

Crémant du Jura Réserve	75cl	19,50 €
Vin jaune	75cl	45 €
Chardonnay Les Molates	75cl	15 €
Savagnin	75cl	28 €
Vin jaune	12cl	12 €
Chardonnay Les Molates	12cl	6 €