

CARTE  
été  
2019

le Galoubin  
Hôtel • Bar • Restaurant • Traiteur

## LE MIDI EN SEMAINE

### **MENU DU JOUR** UNIQUEMENT LE MIDI

\*Sauf samedi, dimanche et jours fériés  
*Only noon except Saturday Sunday and holidays*  
*Nur der Mittag außer Samstag an Sonntag und Feiertagen*

### **MENU DU JOUR** 13,50 €\* Entrée + Plat + Dessert + 1/4 de Vin + Café

### **FORMULE DU JOUR** 11,50 €\* Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### **PLAT DU JOUR** 8,50 €\* \* sauf samedi, dimanche et jours fériés



## MENU PLAISIR ET SANTÉ 19 €



**Menu végétarien composé chaque jour selon arrivage**

(Vegetarian menu / vegetarisches Menü)

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert**

## MENU ENFANT 6,50 €

**0 - 6 ANS**

Child menu / Kider menu

**Plat - Dessert - Sirop à l'eau**

## MENU JEUNE CONVIVE 8,50 €

**7 - 11 ANS**

Young person menu / junge menu

**Entrée - Plat - Dessert - Sirop à l'eau**



# MENU DE SAISON



## **Soufflé Franc Comtois**

Blown / Geblasen

**ou**

## **Terrine du chef**

Terrine / Terrine



## **Escalope Franc Comtoise**

Breast / Schnitzel

**ou**

## **Poisson du Moment**

Fish / Fisch



## **Fromages**

Cheese / Käse



## **Soufflé glacé au Macvin**

Ice with Macvin / Eis mit Macvin

**ou**

## **Tarte Maison**

Torte / Pie

**ou**

## **Mousse au chocolat**

Chocolate mousse / Schokoladenschaumspeise



## **MENU 2 PLATS 24 €**

**Entrée + plat ou plat + dessert**



## **MENU 3 PLATS 27 €**

**Entrée + plat + fromage ou dessert**



## **MENU 4 PLATS 30 €**

**Entrée + plat + fromage + dessert**



|           |     |
|-----------|-----|
| DAMPIERRE | 1,5 |
| SAINT VIT | 9   |



# LA CARTE

## LES ENTRÉES

**Terrine du chef** 10 €

Terrine / Terrine

**Assiette du haut Doubs** 11 €

Delicatessen of Haut Doubs / Wurstwaren der Haut Doubs

**Croûte aux champignons et morilles** 15 €

Mushrooms on toast and morels /  
Champignonpastetchen und Morcheln

**Salade fraîcheur** 8 € ou **Chèvre chaud** 10 €

Hot goat cheese or Mixed salad /  
Ziege warm oder Zusammengestellter Salat

## LES OMELETTES

**Omelette nature** 7,50 €

Classic omelet / Natürliches Omelett

**Omelette aux champignons** 8,50 €

Mushroom omelet / Omelett mit Pilzen

**Omelette au fromage** 8,50 €

Cheese omelet / Käseomelett

## LES SALADES REPAS

**Franc-comtoise** 14,00 €

**Paysanne** 14,00 €

**Végétarienne** 12,00 €

**Chèvre chaud** 14,00 €

## LES VIANDES

**Pièce de bœuf** 13 €

Steack / Steack

**Entrecôte grillée** 16 €

Grilled rib steak / Rippenstück

**Supplément sauce forestière** 3 €

**Supplément sauce au poivre** 2 €

with sauce / mit sauce

**Tête de Veau** 14 €

Veal Head / Kalbskopf

## VÉGÉTARIEN

**Steack Soja Légumes** 13 €



## LES POISSONS

**Truite meunière** 13,00 €  
Trout / Forelle

**Truite aux amandes** 13,50 €  
Trout / Forelle

**Filet de Sandre sauce Savagnin** 15 €  
Pikeperch filet with Savagnin sauce /  
Zander mit sauce Savagnin

## LES FROMAGES

**Assiette 3 fromages** 5 €  
Cheese / Käse

## LES DESSERTS

**Moelleux au chocolat** 5 €  
Chocolate cake / Schokoladenkuchen

**Soufflé glacé au Macvin** 5,50 €  
Ice with Macvin / Eis mit Macvin

**Crème caramel** 3,50 €  
Crème caramel / Karamelpudding

**Crème brûlée** 4,50 €  
Crème brûlée / Gebrannte Creme

**Mousse au chocolat** 5 €  
Chocolate mousse / Schokoladenschaumspeise

**Tarte maison** 4,50 €  
Pie / Torte

**Thé ou Café Gourmand** 6 €  
Tea or gourmet coffee /  
Schlemmerischer Tee oder Kaffee

## LES COUPES GLACÉES

Ice cream / Eis

Glace 2 boules 3 €  
3 boules 4 €

Supplément chantilly 1 €

Supplément coulis 0,5 €

**Autres coupes glacées** nous consulter



# INFORMATIONS



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

## SERVICE RESTAURANT

le midi de 12h à 13h30

le soir de 19h à 20h30

Fermeture hebdomadaire : mercredi toute la journée et dimanche soir

## GROUPES & ANNIVERSAIRES

Possibilité de privatiser la salle de restaurant



## RENSEIGNEMENTS

Tél. 03 84 71 13 26 • E-mail : [le.galoubin@gmail.com](mailto:le.galoubin@gmail.com)