

CARTE
hiver
2018

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 €* Entrée + Plat + Dessert + 1/4 de Vin + Café

FORMULE DU JOUR 11 €* Entrée + Plat ou Plat + Dessert

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



MENU PLAISIR ET SANTÉ 18 €



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



MENUS DE SAISON



Élaborés selon arrivages à partir de produits de saison

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

Suggestion de saison

Gibier

Tête de veau

Selon arrivage - dans la limite des stocks disponibles





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 VIANDES

Pièce de bœuf 13 €
Steack / Steack

Entrecôte grillée 15 €
Grilled rib steak / Rippenstück

Supplément sauce forestière 3 €
Supplément sauce au poivre 2 €
with sauce / mit sauce

Escalope Franc-comtoise 14 €
Breast / Hühnerschnitzel

VÉGÉTARIEN

Steack Soja Légumes 13 €



LES POISSONS

Truite meunière 13,00 €
Trout / Forelle

Truite aux amandes 13,50 €
Trout / Forelle

Poisson du marché Selon arrivage 13 €
Fish / Fisch

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

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