

APERITIFS

<i>Pain surprise..... 50 toasts</i>	<i>42€ pièce</i>
<i>Mini burger</i>	<i>1.80€ pièce</i>
<i>Mini verrine</i>	<i>1.50€/pièce</i>
<i>Mini muffins salés</i>	<i>0.90€ pièce</i>

ENTREES FROIDES

<i>Foie gras de canard maison</i>	<i>14.90€/pers</i>
<i>Saumon ou truite fumé maison</i>	<i>76.40€ kg</i>
<i>Pâté croûte de cailles aux raisins</i>	<i>34.80€ kg</i>
<i>Suprême de porcelet farcis au foie gras</i>	<i>54.50€ kg</i>
<i>Terrine de pintade aux noisettes</i>	<i>8.90€ la part</i>
<i>Terrine de saumon à l'oseille</i>	<i>8.90€ la part</i>
<i>Terrine de noix de St Jacques</i>	<i>9.90€ la part</i>
<i>Saumon garnis à la parisienne</i>	<i>9.80€ la part</i>
<i>Brochet garni en Bellevue</i>	<i>9.40€ la part</i>

ENTREES CHAUDES

<i>Cassolette de volailles aux morilles</i>	<i>9.80€ la part</i>
<i>Complice de gambas et saumon</i>	<i>8.90€ la part</i>
<i>Cassolette de St Jacques et fruits de mer</i>	<i>9.40€ la part</i>
<i>Bouchée ris de veau champignons</i>	<i>9.60€ la part</i>
<i>Feuilleté d'escargots au Vin Jaune</i>	<i>9.90€ la part</i>
<i>Bouchée aux grenouilles sauce poulette</i>	<i>8.80€ la part</i>
<i>Croûte aux morilles</i>	<i>14.20€ la part</i>
<i>Escargots</i>	<i>8.90€ la douzaine</i>

POISSONS

<i>Filet de bar à la jurassienne</i>	<i>13.90€ la part</i>
<i>Lotte à l'Armoricaine</i>	<i>12.80€ la part</i>
<i>Fondant de sandre au Vin Jaune</i>	<i>9.90€ la part</i>
<i>Coquilles Saint Jacques à la normande</i>	<i>8.60€ la pièce</i>
<i>Filet de sole sauce homardine</i>	<i>12.40€ la part</i>

LES PLATS CUISINES

<i>Mitonnade de Marcassin</i>	<i>10.90€ la part</i>
<i>Sauté de cerf aux morilles</i>	<i>13.40€ la part</i>
<i>Cuissot de chevreuil st Hubert</i>	<i>11.90€ la part</i>
<i>Carré de porcelet au miel</i>	<i>11.40€ la part</i>
<i>Fondant de chapon au Vin Jaune</i>	<i>15.90€ la part</i>
<i>Magret de canard aux morilles</i>	<i>14.60€ la part</i>
<i>Moelleux de dinde aux marrons</i>	<i>9.90€ la part</i>
<i>Poularde de Bresse aux morilles</i>	<i>17€90 la part</i>
<i>Pavé de veau braisé aux girolles</i>	<i>9.90€ la part</i>
<i>Tournedos de charollais aux morilles</i>	<i>18.90€ la part</i>

LEGUMES

<i>Gratin dauphinois</i>	<i>3.50€ la part</i>
<i>Flan de panais</i>	<i>3.80€ la part</i>
<i>Purée aux cèpes</i>	<i>3.60€ la part</i>
<i>Morilles à la crème</i>	<i>14.80€ la part</i>
<i>Roestis</i>	<i>3.90€ la part</i>
<i>Poêlée de légumes st sylvestre</i>	<i>3.90€ la part</i>

Menu de la forêt à 22.50 €

Terrine de lièvre au Morgon

*Mitonnade de marcassin * purée aux cèpes*

Menu Franche-Comté à 29.40 €

*Truite fumée * 6 escargots*

*Magret de canard aux morilles * roestis*

Menu Prestige à 41.50 €

*Foie gras maison * Sandre au Vin Jaune*

Poularde de Bresse aux morilles flan de panais*

Supplément plateau de fromages régionaux : 3.90 €/pers.

Nom :

Adresse :

Date :

Horaire :

Tél :



– BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR –

BONIN

24 Avenue abbé Lemire

39 000 LONS LE SAUNIER

bonin.eric@orange.fr

Tél : 03.84.24.13.46/Port. : 06.84.84.68.16



Ouvertures les 24 et 31 (non-stop) : 6h30-19h00

Fermé le 25/12/22 et 01/01/23