

# La Tablée De Vercel



# Les Boissons

## Apéritifs

Kir Mûre ou Cassis 12cl .....	4 €
Crémant du Jura Blanc ou Rosé 12cl .....	3,50 €
Macvin, Porto, Martini, Muscat, Suze 5cl .....	3.50 €
Pontarlier, Ricard, Pastis 51 2cl .....	2,50 €
Whisky, Vodka, Malibu 4cl (avec soda ou jus de fruit compris) .....	4 €
Baby whisky 2cl (avec soda ou jus de fruit compris) .....	2.50 €
Whisky Jack Daniel's 4cl .....	5 €
Whisky Jack Daniel's au miel 4cl .....	5,50 €
Cocktail maison (macvin, crémant du jura, griottine) .....	4 €
Coupe de Bugey Cerdon 12cl .....	3.30 €
Vin de paille 5cl .....	6.50 €

## Bières

Pelforth blonde 25cl .....	2,50 €
Panaché 25cl .....	2,20 €
Monaco 25cl .....	2.70 €
Picon pression 25cl .....	3,20 €
Galopin 15cl .....	1,50 €
Supplément sirop .....	0,20 €

## Bières bouteille

1664 blanche 33cl .....	3 €
Leffe Ruby 25cl .....	3 €
Desperados 33cl .....	3,60 €

## Boissons sans alcool

Coca, Coca light 33cl .....	3 €
Orangina, Schweppes Agrum' 25cl .....	3,50 €
Perrier 33cl .....	3.50 €
Jus de fruits 25cl Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise .....	3 €
Nestea pêche 20cl .....	2,80 €
Limonade 25cl .....	2 €
Diabolo 25cl .....	2.20 €
Sirop 25cl .....	1,60 €
Supplément sirop .....	0,20 €

## Boissons chaudes

Café, déca, allongé .....	1,50 €
Double café, déca .....	2,50 €
Thé, Infusion .....	2,50 €
Chocolat chaud .....	2,50 €
Capuccino .....	2.50 €
Supplément crème, lait .....	0,20 €

## Eaux Minérales

	<b>50cl / 1l</b>
Evian .....	2,50 € / 3,50 €
San Pellegrino .....	3,30 € / 4,40 €

# Les Vins

## Rouges

**37,5cl/75cl**

Côtes du Jura Trousseau « Cuvée Saint Pierre » .....	26 €
Côtes du Rhône-AOC « Bouquet du Comtat » .....	<b>10,50 €</b> /16 €
Arbois Pupillin Pinot Bulabois .....	20 €
Bordeaux Sup Château Tour d'Auron .....	<b>12 €</b> /22 €
Bordeaux Premières Côtes de Blaye Grand Barrail .....	22.5 €
Bourgogne Pinot Noir .....	<b>13 €</b> /28 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune .....	24 €
Bourgogne Hautes Côtes de nuit .....	32 €
Vacqueyras Beaumirail .....	<b>17 €</b> /28 €
Lambrusco (vin pétillant italien) .....	16 €

## Rosés

**37,5cl/75cl**

Côtes de Provence-AOC « Mas Fleurey » .....	<b>10,50 €</b> /20 €
Buzet Le Lys .....	<b>14 €</b> /17.50 €
Gris de gris Sable de Camargue .....	13.50 €
Cabernet d'Anjou .....	19 €

## Blancs

**37,5cl/75cl**

Arbois Pupillin Chardonnay .....	<b>13 €</b> /19,50 €
Arbois Béthanie .....	<b>15 €</b> / 29 €
Côtes du Jura Chardonnay vieilles vignes .....	22 €
Macon fleur blanche .....	19.50 €
Bourgogne Viré Cléssé grande réserve .....	26,50 €
Bourgogne Aligoté .....	23 €
Alsace Gewurtzraminer .....	28 €
Bordeaux Château La Grave Ste croix du mont (moelleux) .....	20 €
Moscato d'asti (vin pétillant italien) .....	22 €

## Vins des sables

	12cl	25cl	50cl	1l
Rouge, Rosé, Blanc .....	1,20 €	2,50 €	4,20 €	8 €

Vins au verre 12cl ..... 3.8 €

Rouge : Bordeaux Sup Château Tour d'Auron

Rosé : Côtes de Provence-AOC « Mas Fleurey »

Blanc : Côtes du Jura Chardonnay vieilles vignes

## Champagne 75cl

Champagne Hubert Billard Cuvée Privilège Brut ..... 40 €

Médaille de Bronze au concours des vignerons indépendants 2016

Champagne Hubert Billard Cuvée Élisabeth Brut Rosé ..... 46 €

Médaille d'Argent au concours des vignerons indépendants 2016

Champagne Hubert Billard Cuvée Le Gaulois ..... 51 €

Médaille d'or au concours mondial des vins Féminale 2016

## Digestifs 4cl

Get 27 ou 31 ..... 3,50 €

Liqueur de Sapin, Liqueur de châtaigne, Liqueur de cerise, Limoncello ..... 4 €

Cognac ..... 5,50 €

Eau de Vie Poire, Mirabelle, Framboise ..... 5 €

Gentiane 2cl ..... 5.50 €

Marc du Jura ..... 4 €

Liqueur de vin ..... 3.50 €

## Les Salades

Entrée/Plat

**Italienne** ..... 6€/11€

Salade, Tomate, Mozza, Parmesan, Olives, Jambon Cru.

**Poulet** ..... 6€/11€

Salade, Tomate, Ananas, Maïs, Chèvre, Croûtons, Poulet.

**Franc-Comtoise** ..... 6€/11€

Salade, Tomate, Pomme de terre, Noix, Comté, Saucisse de Morteau.

**Magret** ..... 6€/11€

Salade, Tomate, Concombre, Croûtons Ail, Pomme, Magret de Canard.

**Salade Verte** ..... 2 €

## La Combi 13 €

**Choisissez une Demi salade et une Demi pizza dans la même assiette**

Uniquement le soir et le week-end



*Nous vous proposons pour accompagner vos combis ou vos pizzas d'essayez*

*Le lambrusco (vin rouge pétillant italien) 75cl 16 €*

*Le moscato d'asti (vin blanc pétillant italien) 75cl 22 €*

# Les Pizzas de La Tablee

Diam 31cm



**Uniquement le soir et le week-end**

Toutes nos pizzas peuvent se faire en base crème

## **MARGARITA**

Tomate, Mozza, Olives..... 7.5 €

## **ROMAINE**

Tomate, Jambon, Mozza, Olives..... 8 €

## **PROVENCALE**

Moutarde, Comté, Tomates fraîches, Herbe de Provence, Olives..... 8 €

## **CHEVRE**

Tomate, Mozza, Chèvre, Miel, Olives..... 8.50 €

## **ROYALE**

Tomate, Jambon, Champignons, Mozza, Olives..... 8.50 €

## **VEGETARIENNE**

Tomate, Pomme de terre, 3 Poivrons, Champignons, Maïs, Mozza, Olives..... 9 €

## **4 FROMAGES**

Tomate, Mozza, Comté, Morbier, Chèvre..... 10 €

## **VERCELLOISE**

Tomate, Jambon, Lardons, Mozza, Crème fraîche, 1 jaune d'oeuf, Olives..... 10 €

## **CALZONE**

Tomate, Jambon, Champignons, Mozza, 1 jaune d'oeuf, Tomates fraîches..... 10 €

## **COMTOISE**

Tomate, Oignons, Pomme de terre, Saucisse de Morteau, Mozza, Cancoillotte..... 10.50 €

## **FLAMMEKUECHE**

Crème fraîche, Oignons, Lardons, Fromage blanc, Muscade ..... 10.50 €

## **ORIENTALE**

Tomate, Poivrons, Mozza, Merguez, Olives..... 10.50 €

## **CHILI**

Tomate, Viande haché, Oignons, Haricots rouges, Maïs, Mozza, Piment, Olives..... 11 €

## **PERSO**

Tomate, Mozza, 3 ingrédients de votre choix parmi les produits des autres pizzas..... 11.50 €

## **ESPAGNOLE**

Tomate, Poivrons, Mozza, Olives, Chorizo, Jambon Cru ..... 11.50 €

## **LA TABLEE**

Tomate, Poulet, Ananas, Mozza, Fromage de chèvre, Olives..... 11.50 €

## **RACLETTE**

Tomate, Pomme de terre, Mozza, Raclette, Jambon cru ..... 11.50 €

## **OCEANIQUE**

Tomate, Saumon fumé, Crevettes, Mozza, Crème fraîche, Aneth, Olives..... 12 €

## **MONT D'OR (en saison)**

Tomate, Pomme de terre, Jambon, Saucisse de Morteau, Mozza, Mont d'or..... 12.50 €

**Supplément ingrédient ..... 0.50 €**

## Les Entrées

Tomates mozzarella et jambon cru .....	5 €
Assiette de charcuterie .....	6 €
Croûte forestière champignons et morilles .....	10 €
Vol au vent champignons et morilles au vin jaune .....	12 €

## Les Plats

Tagliatelles à la carbonara (véritable recette italienne) .....	13 €
Émincés de poulet à la crème et aux champignons .....	13 €
Tagliatelles au saumon .....	14 €
Tartare de bœuf 150gr VBF* (Frites et salade) .....	14 €
Assiette Franc-Comtoise	
Pomme de terre, saucisse de Morteau, jambon, salade, cancoillote chaude .....	14 €
Faux-filet 160gr VBF*.....	15.50 €
Pavé de bœuf 160gr VBF*.....	16 €
Bavette d'ailou 160gr VBF*.....	16.50 €

Supplément sauce .....

-Beurre Maître d'hôtel

-Sauce à l'échalote

-Sauce au Macvin

Fondue bourguignonne

-Portion pour 1 personne 200gr VBF\* .....

Gratin de noix St-jacques et queues d'écrevisses au comté et vin jaune .....

(20 minutes d'attente)

Accompagnement des plats : Frites, pâtes, riz ou haricots vert

\*Dans la limite des stocks disponible car VBF charolaise fraîche de provenance :

Yann et Myriam Vouillot à Epenouse (25)

## MENU ENFANTS

7.50 €

Jusqu'à 10 ans

1 boisson au choix

+

Nuggets / frites ou Steak/frites

Ou

Petite pizza au choix (uniquement le soir et le week-end)

+

1 boule de glace ou Compote

+

Surprise

Tous les Week-end  
Salle de jeux enfants

**MENU**  
**WEEK-END**

Du vendredi soir au dimanche soir

**23 Euros**

**Salade au choix**

**Ou**

**Coupe fraîcheur saumon fumé et concombre**

**Ou**

**Duo de jambon**

\*\*\*\*\*

**Entrecôte / Frites**

**Ou**

**Assiette franc-comtoise**

**Ou**

**Émincés de poulet à la crème / Frites**

\*\*\*\*\*

**Trio de Fromages**

**Ou**

**Dessert**

**(Crème brûlée ou Profiteroles ou coupe 3 boules)**

# La Tablée de Vercel

Vous propose AUSSI

## **-Les Midis du Lundi au Vendredi**

Menu complet **13,20 €**

**Buffet entrée** (1 assiette) + **Plat** + **Fromage** + **Dessert** + **Café**

**Plat du jour à Emporter** **6,90 €**

## **-Les mardis et mercredis soir**

**MENU FAST-FOOD à emporter** **9,90 €**

- 1 Burger fait maison
- 1 barquette de frite
  - 1 boisson
  - 1 glace sundae

**Pizzas ou Combi à emporter**

## **-Les Week-end du vendredi soir au dimanche soir**

**Plat de l'ardoise**  
**Produits de la carte**  
**Pizzas à emporter**

Dernier Week-end de chaque mois  
Tête de veau, Friture de carpe et Friture de truite

\*sauf sur réservation d'un min. de 10 personnes

**FERMETURE**  
Les lundi et jeudi soir\*



## Les Desserts

<b>Assiette 3 fromages</b> .....	4 €
Comté, Morbier, 3ème selon arrivage	
<b>Crème brûlée</b> .....	4 €
<b>Profiteroles</b> sauce chocolat ou caramel .....	5 €
<b>Nougat glacé et coulis de fruits rouges</b> .....	6 €
<b>Nougat glacé avec griottines et coulis de fruits rouges</b> .....	6.50 €
<b>Vacherin</b> (parfums framboise/citron) .....	6 €
<b>Irish coffee</b> 4cl whisky, sucre de canne, 1 café, chantilly .....	6.50 €
<b>Pizzas dessert :</b>	
	<b>Petite 24cm/Grande 31cm</b>
<b>Pomme</b> Crème fraîche, Cassonade, Pomme, Amandes, Cannelle .....	4.50€ / 6.50€
<b>Banane</b> Crème fraîche, Nutella, Banane, Noisettes .....	4.50€ / 6.50€
<b>Ananas</b> Crème fraîche, Nutella, Ananas, Amandes .....	4.50€ / 6.50€

## Les Glaces

<b>Coupe de glace 1 boules</b> .....	1.50 €
<b>Coupe de glace 2 boules</b> .....	3 €
<b>Coupe de glace 3 boules</b> .....	4,50 €
<b>Coupe du Verger</b> .....	6,50 €
1 boule mirabelle, 1 boule myrtille, 1 boule poire, chantilly, coulis fruits rouges	
<b>Coupe Maya</b> .....	6.50 €
2 boules miel, 1 boule chocolat, chantilly, miel	
<b>Supplément Jack daniel's au miel 2cl</b> .....	1.50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> .....	6,50 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, 1 chocolat chaud, chantilly	
<b>Café Liégeois</b> .....	6,50 €
2 boules café, 1 boule vanille, 1 café, chantilly	
<b>Banana Split</b> .....	6,50 €
1 banane, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, chantilly, sauce chocolat	
<b>Coupe Ardéchoise</b> .....	6,50 €
1 boule vanille, 1 boule châtaigne, 1 boule miel, crème de marron, chantilly	
<b>Supplément Liqueur de châtaigne 2cl</b> .....	1.50 €
<b>Coupe Colonel</b> .....	6,50 €
2 boules citron, 4cl de Vodka	
<b>Coupe Malibu</b> .....	7,50 €
2 boules coco, 1 boule ananas, 4cl de Malibu, chantilly, sauce chocolat	
<b>Coupe Griottines</b> .....	7,50 €
2 boules vanille, 1 boule cerise, griottines à l'alcool, chantilly, coulis fruits rouges	
<b>Supplément Liqueur de cerise 2 cl</b> .....	1.50 €
<b>Supplément chantilly</b> .....	0.50 €

**Nos glaces sont de fabrication artisanale (Gaec CRETIN à AISSEY)**

### Parfums Crème glacée :

Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Noix de coco, Caramel, Ananas, Miel, Spéculoos, Châtaigne.

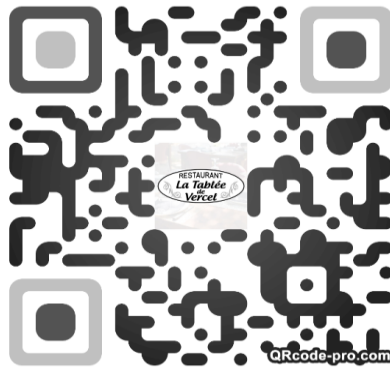
### Parfums Sorbet :

Fraise, Framboise, Citron, Myrtille, Poire, Cerise, Mirabelle, Melon.



*Vous souhaitez  
un bon appétit !!!*

*Téléchargez notre application*



*Vous recevrez chaque semaine une notification  
qui vous informera de nos plats de l'ardoise du week-end.*

