

NOS ENTRÉES

LE POIREAU ET SON OEUF PARFAIT	11,90
Vinaigrette aux herbes	
LE VELOUTÉ DE MOULES	11,90
Et sa chantilly au curry	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE	11,90
LE PÂTÉ EN CROÛTE	11,90
De notre ami Georges Bonnet	
LA TERRINE DE CHASSE	11,90
Accompagnée d'oignons confits	
LA QUICHE DU LOKAL	13,90
Poireaux, truite, oeuf, crème (hors formules)	
LA CROÛTE FORESTIÈRE FRANC-COMTOISE	13,90
Morilles et champignons dans son pain (hors formules)	

NOS PLATS

LE HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	18,90
Egrené végétarien, purée de pommes de terre	
LA CHOUCROUTE FRANC-COMTOISE	18,90
Choucroute, pommes de terre, saucisse de Morteau, poitrine fumé, palette fumé de la Maison Paillard	
LE PALERON DE VEAU	18,90
Veau, jus forestier et purée de pommes de terre et carottes	
LES MOULES DE BOUCHOT AOP MONT ST-MICHEL	21,90
Accompagnées de frites	
LA FRICASSÉE DE VOLAILLE MORILLES ET VIN JAUNE	21,90
Volaille, sauce au vin jaune et morilles, tagliatelles	
LA JOUE DE BOEUF FAÇON CARBONADE	21,90
Boeuf, sauce à la bière et au pain d'épices, accompagné d'une purée de pommes de terre	
GIBIER DU MOMENT SAUCE AU VIN ROUGE	23,90
Accompagné de poires au vin et tagliatelles (hors formules)	
LA SOURIS D'AGNEAU AU THYM	27,90
Agneau, accompagnée de riz aux amandes (hors formules)	
LE PLAT ENFANT	6,90
Jambon frites	
MODIFICATION DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PLAT	+2€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	+5€
Au choix : Tagliatelles, purée, frites, carottes ou riz aux amandes	

NOS DESSERTS

LES DESSERTS MAISONS	7,90
L'assiette de fromages (des fromageries Badoz et Michelin)	
La poire chocolat	
Le duo de mousse chocolat	
La crème brûlée à la liqueur de sapin	
Le tiramisu café	
Le tiramisu speculos	
LES PÂTISSERIES DES CO'PAINS	7,90
À découvrir dans la vitrine à desserts	
LE CAFÉ GOURMAND	9,90
Sélection de trois petits desserts	
LES GLACES DES ALPES	
Demandez notre carte de coupes glacées (hors formules)	

LES FORMULES DU MIDI

Nos formules vous sont proposées du lundi au vendredi (hors jours fériés) **le midi uniquement**. Merci de choisir la formule dans sa globalité lors de la prise de commande.

ENTREE + PLAT	
Entrée au choix + Choucroute <i>ou</i> Hachis végété <i>ou</i> Paleron de veau	27,90
Entrée au choix + Moules AOP <i>ou</i> Fricassée de volaille <i>ou</i> Joue de Boeuf	30,90
PLAT + DESSERT	
Choucroute <i>ou</i> Hachis végété <i>ou</i> Paleron de veau + Dessert à la carte*	23,90
Moules AOP <i>ou</i> Fricassée de volaille <i>ou</i> Joue de Boeuf + Dessert à la carte*	26,90
ENTREE + PLAT + DESSERT	
Entrée au choix + Choucroute <i>ou</i> Hachis végété <i>ou</i> Paleron de veau + Dessert à la carte*	34,90
Entrée au choix + Moules AOP <i>ou</i> Fricassée de volaille <i>ou</i> Joue de Boeuf + Dessert à la carte*	37,90
* Supplément de 2€ pour le Café Gourmand	

Toutes nos entrées, nos plats et nos desserts sont faits maison. Au Bistrot le Lokal, nous travaillons avec des producteurs locaux et régionaux, en privilégiant les circuits courts. Nos viandes proviennent des éleveurs de la Chevillotte à Valdahon (25) et la maison Chazal à Rochefort (39)