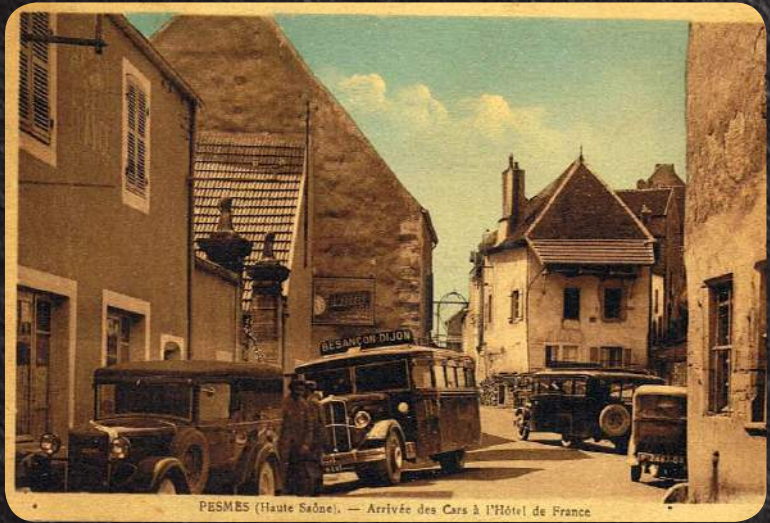


Bienvenue  
à  
L'HOTEL DE FRANCE



Depuis 1940 la famille Vieille vous accueille à l'Hotel de France à Pesmes



## Vins de table

1/4 litre de vin blanc, rosé, rouge	3.50 €
1/2 litre de vin	7.00 €
1 litre de vin	14.00 €

## Boissons Diverses

Bière bouteille ordinaire ( Kronenbourg)	3.00 €
Bière bouteille spéciale	4.00 €
Blanc cassis	3.00 €
Kir royal	6.00 €
Orangina, Coca-Cola, Jus de fruit	3.00 €
Apéritifs divers	3.00 €
Whisky	6.00 €
Petit café ou décaféiné	1.80 €
Grand café ou décaféiné	2.50 €
Infusion, thé, chocolat chaud	2.50 €
Digestif divers	6.00 €

## Eaux minérales

La demi-bouteille (Badoit, Vittel, S.Pellegrino)	3.00 €
La bouteille (Badoit, Vittel, S.Pellegrino)	5.00 €

# Menu du Terroir

Sauf Dimanche et jour fériés

Terrine maison

Caille flambée à l'Armagnac  
ou Viande du jour  
Petits légumes

Fromage blanc  
ou Tarte maison  
ou Glace

1/4 de vin de table compris  
ou 1/2 eau minérale

15.00 €

## Menu enfant

1 Viande / Légumes  
1 Dessert  
1 Boisson

10 €

*Jusqu'à 8 ans*

**Possibilité de menu végétarien**

## Les Entrées

Salade verte	4.50 €
Salade de tomates	5.50 €
Salade Franc-Comtoise (Jambon blanc, comté, salade verte, croûtons)	7.00 €
Salade Hotel de France (Tomate, dés de chèvres, salade verte, croûtons)	7.00 €
Assortiments de crudités	9.00 €
Potage de légumes	5.50 €
Terrine maison à l'ancienne (cornichons)	9.00 €
Jambon cru de montagne (cornichons et beurre)	11.00 €
Jambon Blanc (cornichons et beurre)	7.00 €
Médailon de foie gras d'oie (toasts chaud)	14.00 €
Melon Glacé (en saison)	8.00 €
Melon au Porto (en saison)	9.00 €
Melon au cassis (en saison)	9.00 €
Melon aux Griottines (en saison)	9.00 €



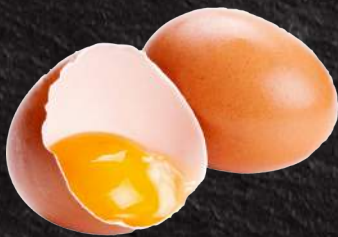
## Les Poissons

Brochet froid, mayonnaise	10.00 €
Truite meunière	12.00 €
Truite aux amandes	15.00 €
Truite au bleu (au court-bouillon)	12.00 €



## Les Oeufs

Oeuf au jambon	7.50 €
Oeuf au plat	6.00 €
Oeuf en meurette	14.00 €
Omelette nature	7.00 €
Omelette au lard	7.50 €
Omelette aux champignons	7.50 €
Omelette au fromage	7.50 €
Omelette au jambon	7.50 €
Omelette aux herbes	7.50 €



## Les Viandes

Caille flambée à l'Armagnac	10.00 €
Andouillette paysanne	12.00 €
Côte de veau	11.00 €
Entrecôte nature	12.00 €
Entrecôte au grill	12.00 €
Entrecôte sauce marchand de vin	16.00 €
Entrecôte au poivre et à la crème	16.00 €
Escalope de veau à la crème	16.00 €



Toutes les viandes sont garnies du légume du jour

## Fromages

Plateau de fromages	9.00 €
Repas de fromages	14.00 €



## Les desserts



Corbeille de fruits	4.00 €
Mousse au chocolat maison	4.00 €
Tarte maison	4.50 €
Fruit givré	4.50 €
Vacherin glacé	6.00 €
Coupe Troïka (sorbet citron et Vodka frappée)	5.50 €
Coupe Williams ( sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire Williams)	5.50 €
Coupe Bourguignonne (sorbet cassis et crème de cassis de Dijon)	5.50 €
Coupe Kahlùà (glace vanille arrosée de Kahlùà ,(liqueur de café mexicaine)	5.50 €
Coupe Rhum et Raisin (glace au rhum et au raisin, arrosée de Rhum)	5.50 €
Coupe Griottine (glace vanille et Griottines de Fougerolles)	5.50 €
Coupe Grand-Marnier (sorbet mandarine arrosé de Grand-Marnier)	4.00 €
Glace ou Sorbet (3 boules)	

