MENU

Le **Restaurant Le Rouget de Lisle** vous accueille du lundi au vendredi au cœur de Lons-le-Saunier, dans une atmosphère conviviale et authentique.

Sous l'impulsion de son chef, Fabrice GRIMAUT, notre équipe vous propose une **cuisine franc-comtoise généreuse,** inspirée des **produits du terroir** et accompagnée de **vins locaux** soigneusement choisis auprès des vignerons de la région.

Le Rouget de Lisle, c'est aussi un lieu où l'humain compte autant que l'assiette. Porté par l'**Association La Demi-Lune**, ce restaurant est un espace d'insertion et de reconstruction. Ici, les personnes accompagnées par la structure découvrent un métier, reprennent confiance, retrouvent un rythme et avancent, pas à pas dans leur parcours de soin et d'insertion.

En partageant ce moment avec nous, vous contribuez à cette belle dynamique...

Nous vous souhaitons une très belle expérience gustative et humaine !

En savoir plus sur l'Association La Demi-Lune

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

MENU

Entrées

Foie Gras saveur Macvin	18.60 €
Salade de Crudités	8.50 €
Salade de Samoussa	11.00 €
Salade Comtoise	11.00 €

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

MENU

Plats

Les plats sont accompagnés de légumes du moment.

Steak du jour	18.50 €
Andouillette 5A de Troyes au Vin Jaune	24.00 €
Rougail saucisses	21.00 €
Pièce de Bœuf nature	24.50 €
Pièce de Bœuf sauce au Bleu de Gex	26.50 €
Pièce de Bœuf sauce Morilles	28.50 €
Filet de Poulet rôti à la Truffe et Crème de Chardonnay	27.50€

Burgers

Burger Comtois : steak haché et morbier	16.00 €
Burger Bressans : poulet	16.00 €

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

MENU

Salade repas

Salade fraîcheur — 19.50 €

Truite fumée, crevette panée, tomate, carotte, oeuf, coeur de palmier, frites Steakhouse

Salade Créole — 19.50 €

Hachard de légumes, samoussa, bonbon créole

Salade Jurassienne — 17.50 €

Jambon cru, croûtons morbier, saucisse de morteau, tomates, coeur de palmier, carottes, oeuf dur, frites Steakhouse

Salade Rouget de Lisle — 19.50 €

Foie gras saveur de macvin, jambon, comté, tomate, carotte, oeuf dur

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

MENU

Mâchons Comtois

Servis avec une garniture composée de salade verte, gratin de pommes de terre, ramequin de Cancoillotte chaude et accompagnés d'un verre de dégustation de Savagnin.

Poisson du marché	26.00 €
Pièce de Bœuf Poêlée	27.00 €
Andouillette 5A	26.00 €
Saucisse de Morteau	24.00 €
Omelette aux Morilles	23.50 €
Omelette Ciboulette	18.00 €
Omelette au Comté	18.00 €
Omelette nature	16.50 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

FORMULES

Formules Ardoises

Plat du jour	16.00 €
Formule 2 Plats	17.80 €
Menu du Jour	19.50 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

14.00 €

Assiette de charcuterie ou Entrée du Jour

Burger ou Poisson du Moment

Glace 2 boules / Yaourt Nature / Yaourt aux fruits / Compote

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

DESSERT

Les Desserts

Fondant Chocolat Maison	6.80 €
Nougat Glacé	6.80 €
Crème Brulée Saveur Macvin	6.80 €
Dessert du Jour	6.80 €



Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Antigaspillage : Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés

GLACES

Les Coupes Glacées

Sans Alcool

Coupe du Verger 6.80 €
1 boule abricot, 1 boule pêche, 1 boule poire, coulis fruits rouges

Coupe Chaperon Rouge 7.50 €
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cerise, coulis fruits rouges

Coupe Chocolat Liégeois 7.50 €
1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly

Coupe Café Liégeois 7.50 €
1 boule vanille, 2 boules café, sauce café et chantilly

Coupe du Piémont 7.50 €
2 boules pistache, 1 boule chocolat noir, sauce chocolat et chantilly

Avec Alcool

Coupe Colonel 8.50 €
3 boules citron/citron vert, Vodka

Coupe Poire William 8.50 €
3 boules poire, alcool de Poire

Coupe Iceberg 8.50 €
3 boules menthe/chocolat, Get 27

Coupe Jurasienne 8.50 €
1 boule vanille, 1 boule marron, 1 boule Macvin, Macvin

Coupe Créole 8.50 €
1 boule mangue, 1 boule banane, 1 boule coco, Rhum arrangé

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE RESTAURANT

INFO

Horaires d'ouverture

12h-13h30 du lundi au vendredi midi
19h-21h du lundi soir au jeudi soir

Privatisation d'une salle

Pour vos événements en semaine et les week-ends (minimun 20 personnes).
Sur demande dans notre restaurant.

Offre traiteur

Offre de prestation sur-mesure élaborée au regard de votre besoin et de votre budget.
Sur demande dans notre restaurant.

Provenance des Produits

Tous nos produits sont issus de l'agriculture et de producteurs franc-comtois :

Fruitière La Plaine Jurassienne
Fruitière de Lavigny
Fabien Lonjarret Agriculteur
Entente Bio éleveur bovin jurassien Nicolas Grandvaux

Anti-Gaspillage

Vous pouvez demander à emporter un plat ou une bouteille de vin non terminés.

Allergène

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.

Suivez-nous sur les réseaux !

le ROUGET DE LISLE
RESTAURANT

Le restaurant

***Le Rouget de Lisle**,*

établissement de

l'association

La Demi-Lune

Association basée à Bletterans.
Découvrez son site internet →

