



## *En entrée*

∞ Foie gras frais maison au torchon	17.00 €
∞ Terrine comtoise maison	12.50 €
∞ Timbale forestière	12.50 €
∞ Feuilleté aux champignons et morilles	16.00 €
∞ Escargots en croûte et champignons persillés	15.50 €
∞ Assiette de 12 escargots persillade	14.50 €

## *Nos salades repas*

∞ L'assiette fraîche du berger (salade, fromage de chèvre chaud, lardons, lamelles de pomme, croûtons à l'ail)	14.50 €
∞ La Comtoise (salade, dés de Morteau, cancoillotte, pommes de terre, croûtons à l'ail)	14.50 €



## *Nos pâtes maison*

- |  |         |
|--|---------|
| ∞ Tagliatelle au Comté, noix et dés de Morteau | 16.50 € |
| ∞ Spaghetti carbonara                          | 16.50 € |
| ∞ Penne champignons & morilles                 | 17.00 € |



## *Le menu gourmand*

*28,80€*

Timbale forestière  
*Ou*  
Terrine comtoise maison



Filet de julienne au beurre blanc au basilic  
*Ou*  
Suprême de volaille fermière sauce homard cuisson basse température



Dessert au choix  
*Ou*  
Glaces au choix (deux boules)  
*Ou*  
Café ou thé gourmand (supplément 2€)

### *Gourmand ?*

Laissez-vous tenter par l'assiette de fromages et un dessert  
(avec supplément 3.50€)



## *Le menu délice*

*38,80 €*

Escargots en croûte et champignons persillés

*Ou*

Foie gras frais au torchon maison



Filet de sandre au Vin Jaune

*Ou*

Sous noix de veau en cuisson lente et son jus brun



Dessert au choix

*Ou*

Glace au choix (deux boules)

*Ou*

Café ou thé gourmand (supplément 2€)

## *Gourmand ?*

Laissez-vous tenter par l'assiette de fromages et un dessert

(avec supplément 3.50€)

*Prix TTC - Service compris*



## *Nos poissons du marché*

- |  |                  |
|--|------------------|
| ∞ Filet de sandre au Vin Jaune                 | 18.50 €          |
| ∞ Filet de julienne au beurre blanc et basilic | 17.00 €          |
| ∞ Arrivage du jour                             | - voir ardoise - |

## *Nos viandes*

- |  |         |
|--|---------|
| ∞ Sous noix de veau en cuisson lente et son jus brun                     | 18.50 € |
| ∞ Faux filet charolais aux champignons et morilles                       | 24.00 € |
| ∞ Faux filet charolais beurre maitre d'hôtel                             | 19.50 € |
| ∞ Suprême de volaille fermière sauce homard<br>cuisson basse température | 16.00 € |

## *L'ardoise !*

Dégustez les petits plats concoctés  
par notre Chef !

*Prix TTC - Service compris*



## *Fromages*

- ∞ Trilogie de fromages du terroir 6.00 €

## *Nos douceurs*

- ∞ Crème brûlée du Chef 6.00 €
- ∞ Tiramisu maison 6.00 €
- ∞ Tarte aux fruits maison selon saison 6.00 €
- ∞ Panna Cotta coulis de fruits rouges 6.00 €
- ∞ Carré au chocolat et aux noix 6.00 €
- ∞ Café gourmand (4 mignardises) 8.50 €
  
- ∞ Glaces au choix - voir carte -



# CARTE DES DESSERTS

33 Rue Pasteur 39100 Dole - Tél. 03 84 72 40 06  
www.restaurant-lapetitevenise.com -  lapetitevenisedole

Suggestions de présentation - Photos non contractuelles - ADN Imprimeur Vermenton - 03 86 41 95 20 / Quetigny - 03 80 46 94 04 

# NOS PARFUMS

*Crèmes glacées & sorbets 100% artisanaux*

## *Crèmes glacées*

SPECULOOS DE BELGIQUE

CARAMEL BEURRE SALÉ  
AVEC MORCEAUX

BISCUIT ROSE MAISON FOSSIER®

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

VANILLE BOURBON

COINTREAU®

BOURGEON DE SAPIN

CHOCOLAT BROWNIES

## *Sorbets plein fruit*

PÊCHE DE VIGNE

FRAMBOISE  
AVEC MORCEAUX DE FRAMBOISES

CITRON VERT  
AVEC MORCEAUX DE CITRON

POMME CIDRÉE

MIRABELLE DE LORRAINE

## COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule : 2,50 €

2 boules : 4,50 €

3 boules : 6,00 €

*Supplément chantilly maison ou coulis : 1€*



# NOS COMPOSITIONS GLACÉES

## LA COLLÉGIALE

*Mirabelle de Lorraine, Cointreau®, Chocolat brownies, chantilly maison, éclats d'amande grillée*

6€80

## LE CHAT PERCHÉ

*Bourgeon de sapin, pomme cidrée, caramel beurre salé, coulis caramel, cerneaux de noix*

## LA COUPE DESTANNEURS

*Biscuit rose maison Fossier®, vanille bourbon, framboise avec morceaux, chantilly maison, coulis de fruits rouges, éclat d'amande grillée*

# NOS COUPES ALCOOLISÉES

## LA PETITE VENISE

*Mirabelle de Lorraine, pomme cidrée, speculoos de Belgique, alcool de poire, biscuit speculoos*

8€50

## LA VOUIVRE

*Cheesecake fruits rouges, pêche de vigne, citron vert avec morceaux, limoncello, pignons de pin*

## LA JARDIN DES CHEVANNES

*Bourgeon de sapin, citron vert et morceaux, vanille bourbon, Jet 27®*