



**AUBERGE DU TUYE**

---

*Pascal et Sylvie Bôle*  
**HOTEL \*\*\* RESTAURANT**  
*8 rue Saint Claude*  
**25390 FOURNETS LUISANS**  
*Tél. 03 81 43 58 70*  
*contact@aubergedutuye.fr*

---

*La cuisine est un art, tout art mérite patience\**

---

*Notre établissement possède le titre de maitre restaurateur,  
ce qui vous garantit une cuisine traditionnelle et inventive  
à base de produits frais travaillés sur place et dans le respect du rythme  
des saisons.*

*Nous sommes à votre disposition pour tous vos repas de familles,  
baptême, communion, anniversaire, mariage...*

*Nous vous proposons aussi nos services en traiteur.*

*Notre hôtel rénové vous propose 7 chambres douillettes très bien  
équipées ainsi que 3 suites spacieuses et modernes.*

*Notre espace détente équipé de sauna et spa vous permettra aussi de  
faire du sport grâce à nos équipements fitness.*

***\*Si vous avez un impératif horaire merci de le préciser lors de  
votre commande***

### ***Nos entrées***

Croûte forestière	10.00 €
Croûte aux morilles	22.00 €
Foie gras poêlé, pignons de pins caramélisés au miel	14.00 €
Salade franc-comtoise	9.00 €
Salade de St Jacques, courgettes et grenades	12.00 €
Persillades d'escargots	10.00 €
Œuf poché sauce au Mont d'Or	8.00 €

### ***Nos poissons***

Filet de St Pierre aux petits légumes	17.00 €
Dos de cabillaud au Vin Jaune	18.00 €
Pavé de truite saumonée sauce au Savagnin	13.00 €
Pavé de sandre aux morilles gratiné au comté	21.00 €
Filets de perches meunière	16.00 €
Noix de St Jacques au Noilly Prat	18.00 €

### ***Nos viandes***

Ballotine de volaille à la saucisse de Morteau et au comté	13.00 €
sauce au comté	
Pigeon rôti miel et citron jaune	18.00 €
Faux filet de bœuf aux morilles	23.00 €
Magret de canard sauce aux coings	16.00 €
Faux filet de bœuf nature	16.00 €
Faux filet de bœuf aux 5 poivres	19.00 €

### **Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

mes *S*élections  
du Terroir **Menu terroir à 23.00 €**

Salade franc-comtoise Ou  
croûte forestière

\*\*\*\*\*

Ballotine de volaille à la saucisse de Morteau et au comté  
sauce au comté

ou

Pavé de truite saumonée, sauce au Savagnin

\*\*\*\*\*

Assiette de 2 fromages

Coupe de glace ou dessert du jour

**Menu à 21.00 €**

oeuf poché sauce au Mont d'Or

\*\*\*\*\*

Faux filet nature

\*\*\*\*\*

dessert

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

**Menu à 32.00 €**

**Menu à 35.00 € avec la salade de St Jacques en entrée**

Mise en bouche

Persillade d'escargots Ou

Salade de St Jacques, courgettes et grenades

\*\*\*\*\*

Magret de canard et sa sauce aux coings Ou

Filet de St Pierre aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

**Menu à 40.00 €**

Mise en bouche

Foie gras poêlé, pignons de pins caramélisés au miel

\*\*\*\*\*

Pigeon rôti au miel et citron jaune

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

## **Nos desserts**

Certains de nos desserts nécessitent un certain temps de préparation c'est pourquoi nous vous remercions de bien vouloir faire votre choix au moment de votre commande.

Ile flottante	5.00 €
Salade de fruits frais	4.00 €
Triolo de chocolat	6.50 €
Coupe de glace 2 boules	5.00 €
Tarte maison	4.50 €
½ sphère glacée, parfumée à la liqueur de sapin	6.00 €
Poire Belle Hélène revisitée	6.00 €

**Plateau de fromage : 6.00 €**

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

***Menu petit gourmet (jusqu'à 12 ans) à 10.00 €***

Assiette de tomates

Saucisse de Morteau et sa garniture

Glace

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.



## FORMULE RAPIDE

A 15.00 €

le midi du lundi au vendredi

Sauf jours fériés

Entrée

Plat de résistance et sa garniture

Fromage

Dessert du jour

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

**Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.**

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.