



NOS DESSERTS

Mille-feuilles maison	10.80
<i>Crème légère vanille mascarpone, sauce au caramel beurre salée, pépites caramélisées</i>	
Profiteroles maison et son chocolat chaud servi à table.....	10.80
Tiramisu	11.00
Le Fondant au chocolat (à commander en début de repas, 20 mn de préparation)	12.00
Crêpes Maison flambée en salle au choix fruits rouges ou Suzette.....	14.50
Crème brûlée flambée à la Damassine	9.50
Tarte aux fruits maison.....	8.50
Café ou thé gourmand 4 douceurs + café ou thé.....	12.50



NOS GLACÉS

La gourmandise noisette, nougat, noix, chocolat chaud, éclats de noisette, crème chantilly.....	12,50
La toute choco chocolat au lait, chocolat noir, chocolat chaud, crème chantilly.....	12,50
La Dame Blanche vanille, chocolat chaud, éclats d'amandes, crème chantilly.....	12,50
Café Liégeois café, vanille, espresso, éclats d'amandes, crème chantilly.....	12,50
Chocolat Liégeois chocolat au lait, chocolat noir, vanille, chocolat chaud, éclats d'amandes, crème chantilly.....	12,50
Fraise melba (en saison uniquement)	14,50
<i>Fraise, vanille, coulis de fraise, fruits frais, éclats d'amandes, crème chantilly</i>	
Framboise melba (en saison uniquement)	14,50
<i>Framboise, vanille, coulis de framboise, fruits frais, éclats d'amandes, crème chantilly</i>	
Coupe arrosée (2 boules) Sorbet et "arrosage" au choix.....	14,50
Coupe 1 boule	3,90
Coupe à composer 2 boules	7,00
Coupe à composer 3 boules	8,90
Parfums sorbets : Fraise, framboise, pomme, poire, citron, mangue, abricot	
Parfums crèmes glacées : Vanille, chocolat (noir, lait), nougat, café, pistache, noisette, caramel beurre salé, noix, banane, tutti frutti	
Supplément chantilly	1,5



CARTE DES VINS PRIX EN CHF

EFFERVESCENT 75cl
Prosecco, 35,00

COTE DU RHONE
Vacqueyras Arabesque, Domaine de Montvac 38,50
La Syrah à Papa, Domaine du Monteillet 36,50
Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel 48,00
Crozes Hermitages, Domaine Colombier 49,00
Saint Joseph Cuvée du Papy, Domaine de Monteillet 93,50
Côte rôtie, Domaine François 108,50

GASCOGNE
Domaine Tariquet, 1ères Grives 38,00

BEAUJOLAIS
Morgon, Domaine Breton Guy 48,90
Saint Amour, Domaine de Fa 48,90

BOURGOGNE
Htes Côtes de Nuit Blanc, Domaine Truchelet 59,00
Htes Côtes de Nuit Rouge La Montagne, Domaine Truchelet 59,00

PAYS D'OC
La Colombette Merlot Cabernet, Famille Pegibet 36,00
Les Creisses, Philippe Chesnelong 49,00

BORDEAUX
Château Maison Blanche, Montagne Saint-Emilion 59,50
Château Martet, Réserve de Famille St. Foy, Bordeaux/Mitjavile 98,50

SUISSES
Cornalin, Germanier Jean-René 54,00
Humagne, Germanier Jean-René 48,50
Cayas Syrah Réserve, Germanier Jean-René 95,00

LES BIÈRES

3dl / 5dl
Eichhof 4,00/6,50
Monaco 4,20/6,70
Heineken premium 4,80/7,00
Erdinger blanche/brune 5,00/7,80
Picon bière 6,50/8,70
Panaché 4,10/6,60

Corona 33cl/6,50
Desperados 33cl/6,50
Moretti 33cl/4,20

BLANC

Verre 75cl
Chasselas Sélection, Domaine St Sebaste5,00 35,00
Heida, Maison Gilliard6,90 45,00
Côte du Rhône, Domaine Guigal6,90 45,00

ROSE

Dôle Blanche, Germanier Jean-René.....5,00 35,00
Œil de perdrix Neufchâtel, Domaine St Sebaste6,90 45,00

ROUGE

Pinot Noir Genève, Domaine les Perrie5,00 35,00

CHAMPAGNES 75cl
Ruinart Blanc des Blanc,160,00



DIGESTIFS

Distillerie de Porrentruy4cl 9,50
Abricot - Coing - Damassine - Cerise - Framboise - Poire
William's - Prunelle.. - Mirabelle - Gravenstein - Grattecul
- Fellenberg - Calv'Ajoie - Cognac - Armagnac - Amaretto
- Bailey's - Rhum Diplomatico - Grappa Moscato Nonino

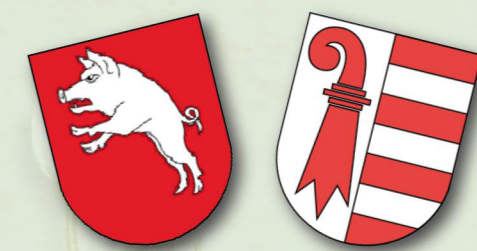
BOISSONS CHAUDES

Espresso/ristretto 3,80
Renversé 4,50
Cappuccino 4,80
Café/chocolat/Viennois 5,80
Ovomaltine/Caotina 4,50
Thé/Infusion 4,30

AUX AFFAMÉS

DE BABEURRE

CARTE



Les habitants de la commune de Bure - Jura Suisse se nomment les Burets.

Ils sont surnommés les Sangliers (lé Pouë-Sèyè en patois ajoulot),
lé Tan-né-chur (les t'en est sûr ?) et lé-z-Èfèmè de Bètùre (les affamés de babeurre)

Source WIKIPÉDIA



LES APÉRITIFS

Martini 4 cl, rouge ou blanc	5,20
Porto 4 cl, ruby ou blanc	5,20
Suze 4 cl	5,20
Rhum 4 cl	6,80
Whisky 4cl	6,20
Cynar 4 cl	5,20
Vodka 4cl	6,20
Kir 10 cl	4,20



Ricard 2 cl	4,20
Whisky Jack Daniel's	11,20
Campari 4cl	5,20
Suze «Chantier» 8cl	15,00
Gin 4 cl	6,20
Prosecco 10 cl	5,80
Kir Royal 10 cl	6,40
Supplément soft	0,50

BOISSONS SANS ALCOOL

	3dl / 5dl		
Coca Cola	4,00/6,20	Coca Zéro 33cl	4,50
Thé glacé	4,00/6,20	Fanta 33 cl	4,50
Limonade	4,00/6,20	Rivella rouge 33cl	4,50
Sirup	4,00/6,40	San Bitter	4,50
Diabolo	4,20/6,40	Jus d'orange/ ananas 3dl	4,20
Schweppes Tonic 2dl	4,20	Apfelsaftschorle 3dl	4,20
Eau plate, gazeuse	3,80/5,00	1 litre 9,00	



LES COCKTAILS

Apérol Spritz	12,50
<i>Apérol 2cl, prosecco 3 cl, eau gazeuse, orange fraîche</i>	
Gin Tonic	12,50
<i>Gin 4 cl, tonic, citron</i>	
Tequila Sunrise	12,50
<i>Tequila 4 cl, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Pina Colada	12,50
<i>Rhum blanc 4 cl, purée de noix de coco, jus d'ananas</i>	
Mojito	12,50
<i>Rhum blanc 4cl, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	
L' Affamé	12,50
<i>Whisky 2 cl, Amaretto 2 cl, coca</i>	



LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Pina Colada	10,50
Mojito	10,50
Le Papiya	10,50

Jus de pomme, jus de citron, sirop d'orgeat et grenadine



NOS ENTRÉES

Salade verte	Petite 5.80	Grande —
Salade de cervelas	12.80	16.80
<i>Cervelas émincé, oignons, œuf dur, cornichons</i>		
Salade Vigneronne	13.80	17.80
<i>Cervelas émincé, gruyère, oignons, œuf dur, cornichons</i>		
Salade Mixte	—	18.80
<i>Crudités de carottes, concombre, celeri, radis, tomates, oignons</i>		
Salade des Affamés	14.80	18.80
<i>Gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, oignons, œuf dur</i>		
Salade du Chef	10.80	14.80
<i>Croûtons, lardons, oignons, œuf dur</i>		
Os à moelle grillé et ses toasts	9,00	15,00



NOS FONDUES

LES AUTHENTIQUES

Minimum 2 personnes par choix de fondue, 200gr minimum par personne.

	200gr	300gr
Moitié-Moitié	24.00	35.00
<i>Mélange classique, mi-gruyère mi-vacherin</i>		
Tête de Moine	26.50	36.50
<i>80% de Tête-de-Moine, fidèle au caractère de ce fromage, crémeux, doux avec un tout petit piquant</i>		
Chèvre et Brebis	28.50	38.50
<i>La plus digeste de toutes les fondues, l'équilibre de ces deux fromages apporte douceur et onctuosité</i>		

LES EXCÉNTRIQUES

Aux échalotes	23.50	33.50
Aux Morilles	26.00	36.00
Aux Bolets	24.50	34.50
A la Tomate	24.50	34.50
<i>Le mélange de nos amis Valaisans, servie avec pommes de terre</i>		
Affamés de Babeurre	29.50	39.50
<i>Savant mélange du Chef Flambée à la Damassine, servie avec de la charcuterie et salade verte</i>		

Allergies ou intolérances alimentaires ? Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner. Toutes nos viandes sont d'origine de la région ou de Suisse ou France. Tous nos prix sont en francs suisses et par personne. Nous acceptons les Euros.



NOS VIANDÉS

Le Jarret de Porc gratiné à la Tête de Moine	29.50
Cordon bleu de mignon de porc	31.50
Tartare de Bœuf et ses toasts 200 grs assaisonné selon votre choix à votre table	38.80
Risotto coquillettes à la truffe et jambon	29.00
Entrecôte de Cheval - 250gr	35.80
Entrecôte de Bœuf - 300gr	39.80
La Côte de Porc des Affamés	29.90
Sauces aux choix pour les entrecôtes	
<i>Poivre vert, Beurre Maître d'Hôtel, Crème Champignons, Sauce Moutarde</i>	
Sauce Morilles supplément	6.90
Garnitures <i>Frites ou Röstis • Salade ou Légumes</i>	



NOS POISSONS

Rosace de Truite Saumonée (Pisciculture Choulat)	34.80
<i>Garnie de pommes de terre vapeur et légumes du jour</i>	
Friture de carpe à volonté et ses 3 sauces frites salade	29.90
Friture de Perche à volonté et ses 3 sauces frites salade	29.90
Filet de Perche Meunière sauce Tartare Maison	36.80
<i>Garnie de pommes de terre vapeur et légumes du jour</i>	



MÉNUS ENFANTS

Accompagné d'un sirop au choix 2dl (jusqu'à 10ans)

Nuggets de cochon - Frites Maison
1 boule de Glace parfum au choix

11,00

