



# *Chez Nico & Dada*

## *Le Mot de l'équipe*

*Tout d'abord, Bienvenue chez nous !  
Installez-vous, détendez-vous & profitez !*

*Nous avons à cœur de vous proposer des produits sélectionnés et locaux.  
Notre cuisine se veut moderne mais ancienne, classique mais originale, mais surtout  
sentimentale...  
Enfin bref, quelque chose de vivant qui n'a de cesse de raconter des anecdotes & des  
histoires.*

*De votre plat, à votre verre de vin, de notre service à notre établissement, nous  
sommes en perpétuel questionnement sur notre métier, mais nous sommes  
persuadés que si nous travaillons avec sincérité, honnêteté & passion, vous resterez  
attaché à cette tradition ancestrale qui est l'art de bien recevoir à table.*

*Bon appétit !*

**Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster  
avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.  
Supplément 18 euros**

**Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment  
privilegié dans notre Caveau !**

## **Menu Friture**

**28,50 euros**

### **Salade Bistrot**

*Mélange de salade croquante accompagné d'un Œuf Mollet, lardons paysans, oignons frits & crudités du moment*

---

*Véritable friture de Truite de Chez Beauque*

---

### **Garniture du moment**

*Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP*

*Ou Frites croustillantes faites maison*

---

### **La Carte des Desserts**

*Avec tous nos desserts fait maison*

*Ou*

### **La Carte des Glaces**

*Avec une sélection de parfums & de coupes originales*

*Ou*

### **L'Irish Coffee**

*Whisky, café, sucre de canne & chantilly*

---

## **Menu Enfant**

**12 euros**

*(Jusqu'à 12 ans)*

*Diabolo ou Sirop à l'eau*

*Steak haché façon bouchère*

*Ou*

*Filet de Poulet pané*

*Accompagné d'une garniture au choix*

*(Frites ou Garniture du moment)*

*Coupe de glace, 1 boule au choix*

## Notre Carte Bistrot

### Nos Salades

#### **La Salade de la Vallée**

*Mesclun & crudités de saison, pavé de truite de chez Beuque rôti aux amandes*

En entrée 11.50 euros

En plat (+ frites maison) 20.50 euros

#### **La Salade de l'Aubergiste**

*Mesclun & crudités de saison, œuf mollet, lardons snackés, toasts de chèvre rôti*

En entrée 11.50 euros

En plat (+ frites maison) 20.50 euros

### Notre Cuisine d'abats

#### **L'Andouillette Campagnarde**

*De Chez Vivant cuite en cassolette de morilles*

21.50 euros

#### **Le Foie de Veau**

*Snacké, puis déglacé au vinaigre*

*Balsamique*

19,50 euros

#### **La Langue de ma grand-mère**

*Langue de bœuf tendrement mijotée & sa sauce aux tomates Bio de chez Nick, cornichons*

19,50 euros

### Nos Plats

#### **Les Ribs du Chef**

*Travers de porc cuit en 3 temps : pochés, confits & grillés, puis laqués de sa sauce secrète...*

21.50 euros

#### **La volaille de Véria**

*En cassolette, dans sa sauce à la crème de Saint Julien & gratinée au Comté*

22,50 euros

#### **Le Bœuf**

*Tendre faux filet de bœuf VBF grillé dans son beurre moussant & son œuf à cheval*

*(+ supplément sauce morilles 6.50 euros)*

23 euros

#### **Le Burger de l'Auberge**

*Pain brioché, filet de truite de Chez Beuque, cervelle de Canut & sa roquette fraîche*

19 euros

#### **Le Magret de canard**

*Laqué au miel de Saint Julien, snacké minute*

*(+ supplément sauce morilles 6.50 euros)*

23 euros

## Nos Fromages

### **La sélection du fromager**

*4 fromages différents, touche de confiture*

*6.50 euros*

### **La Faisselle de Saint-Julien**

*À la crème ou au coulis du moment*

*4.50 euros*

## Nos Desserts

### **Nana-pistache**

*Fondant cuit minute mêlant chocolat blanc & pistache, accompagné de son sorbet acidulé à la framboise*

*9 euros*

### **La Pavlova de Nana version n°4**

*Belle meringue, léger fromage blanc fouettée, coulis de fruits rouges & sa multitude de fruits de saison*

*9 euros*

### **Le Baba du Papa**

*Moelleux Baba au Rhum, chantilly & son éventail de fruits de saison*

*9 euros*

### **La Carte des Glaces**

*Avec une sélection de parfums & de coupes originales*

### **L'Irish Coffee**

*Whisky, café, sucre de canne & chantilly*

*9 euros*

## Pour terminer votre repas...

L'aftereight	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Get 27 ou 31	4 cl	7 euros
Genepi	4 cl	7 euros
Liqueur de sapin	4 cl	7 euros
Menthologie	4 cl	7 euros
Marc du Jura	4 cl	7 euros
Eau de vie (poire, mirabelle ou verveine)	4 cl	7 euros
Baileys	4 cl	7 euros
Chartreuse	4 cl	9 euros
Liqueur de Cassis LOCAL	4 cl	9 euros
Liqueur Rose & Tagètes LOCAL	4 cl	9 euros
Esprit de menthe poivrée LOCAL	4 cl	9 euros
Eau de Vie de Miel LOCAL	4 cl	9 euros
Cœur de Menthe LOCAL	4 cl	9 euros