

Entrées

Toast aux champignons	€9,00
Toast Montbeliard (Lit de pommes de terre, saucisse de Morteau, Morbier gratiné)	€9,50
Terrine et crudités	€9,00
Escargots à l'ail	€10,00
Scampis à l'ail	€14,00
Saumon fumé et toast	€14,50
Scampis diaboliques	€14,50
Croquettes aux crevettes (2pièces)	€15,00

Toute entrée commandée en plat principal sera majorée de €5

Nos Salades

Chèvre chaud (Jambon cru, carottes râpées et petits raisins)	€17,50
Lardons croûtons (Tomate, oeuf mollet et croûtons)	€17,50
Scampis (Carottes râpées, tomate, pomme et vinaigre balsamique)	€19,50
Foies de volailles (Croûtons, carottes, vinaigre de framboise)	€18,50

Que Pour Les Petits

Jambon frites	€8,00
Croquettes au fromage	€8,00
1/2 Spaghettis bolognaise	€8,50
Steak haché maison, frites, ketchup	€9,50
1/2 Steak frites	€12,50
1/2 Plateau de viandes (Bœuf, Porc, Dinde)	€13,50
Boulette sauce tomate	€10,50

Si commandé pour un adulte : Supplément €5

Nos spécialités fromagères

Tartiflette Reblochon sur des pommes de terre émincées, charcuterie fumée, salade et crudités	€20,50
Berthoux Fondu de fromage (Beaufort et Raclette), jambons de montagne, croûtons de pain, salade	€20,50
Camembert chaud Camembert chaud, pommes de terre, charcuterie fumée, salade et crudités	€20,50
Raclette Raclette de Franche Comté, pommes de terre, charcuterie fumée, salade et crudités	€20,50

La Motte Brûlée

à votre service depuis 1991

Une seule addition par table

Nos Spécialités De Viandes

Cuisson sur pierre

Plateau de viandes (Bœuf, Porc, Dinde)	€20,00
Pavé de boeuf	€20,50
Entrecôte	€21,50
Le plateau de filet pur de bœuf mariné au basilic	€27,50
Le bouquet de côtes d'agneau marinées au thym et romarin en pierrade	€29,00

Noix d'entrecôte Irlandaise	€24,50
Filet de cheval Argentin	€24,50
Andouillette 100% artisanale, sauce moutarde à l'ancienne AAAAA	€20,50
Onglet à l'échalote vin rouge	€21,50
Tartare de Bœuf	€19,00
Filet pur de bœuf	€27,00
Filet pur de bœuf façon "Tagliata" (Roquette, parmesan et tomates séchées, Balsamic)	€29,00
Filet pur de bœuf façon Tigre	€29,00
Rognons, sauce moutarde à l'ancienne	€19,50
Carbonnades flamandes à la Bière Brune	€19,50
Côte à l' os pour deux (+-1,200kg)	€28,50 /pers
Pavé Poêlé	€20,50
Entrecôte Poêlé	€21,50

Nos Poissons

Croquettes aux crevettes(3pièces), frites, salade	€23
Cabillaud à la Normande sauce crème, champignons et crevettes	€23,50
Tagliatelles aux scampis diaboliques	€23

Divers

Spaghettis Bolognaise	€15,50
Boulettes sauce tomate	€16,50
Portion de frites, pommes de terre grenailles, tagliatelles, croquettes de pomme de terre, assortiment de crudités	€3,50

Nos sauces

Sauces chaudes	€3
Béarnaise, poivre, champignons, roquefort, moutarde à l'ancienne	
Sauces froides supplémentaires	€0,50

Mayonnaise, ketchup, pickles, moutarde, échalote, cocktail

Un seul plat commandé pour 2 adultes : Supplément €10

Menu Sympa

€35

Entrées au choix

Toast aux champignons
Toast Montbeliard Lit de pommes de terre, saucisse de Morteau, Morbier gratiné
Terrine et crudités
Escargots à l'ail
Scampis à l'ail (+€3)
Saumon fumé (+€3)

Plats au choix

Pierrades : Plateau, pavé ou entrecôte
Pavé de bœuf poêlé
Entrecôte poêlé
Andouillette AAAAA 100% Artisanale, sauce moutarde à l'ancienne
Tartiflette Reblochon, sur des pommes de terre émincées, charcuterie fumée, salade et crudités
Berthoux Fondu de fromage (Beaufort et Raclette), jambons de montagne, croûtons de pain, salade
Chèvre Fromage de chèvre chaud, Jambon cru, carottes râpées et raisins secs
Camembert chaud Camembert chaud, pommes de terre, charcuterie fumée, salade et crudités

Desserts au choix

Carpaccio d'ananas frais et sa boule de glace vanille
Crème brûlée
Dame blanche
Dame noire
Mousse au chocolat
Irish coffee

Aucune modification du menu ne sera effectuée

Suggestion d'hiver

À Partager

Assiette Tapas min 2 pers	€8,5/pers
Toast jambon italien/toast saumon/fritures/Meli-Melo de charcuterie	

Côté Bar

Daiquiri hivernal	€9,00
(Rhum brun ,sirop d'érable, orange)	

Côté Cuisine

Waterzooi de poulet	€21,50
petits légumes et pommes de terre mijotés	
Cassoulet maison	€22
haricots de Soissons, saucisse, lunch, lard, pommes de terre	
Tripes de porc façon Motte brûlée	€20,50
carottes, céleri, pois chiche..	
Vol-au-vent maison et sa bouchée à la reine	€20,50
Langue de boeuf façon du chef	€21,50
langue sauce tomatée, cornichons et champignons	
Filet de poulet en 2 temps au Maroilles	€21,50
filet de poulet cuisson basse température et poêlé	

Douceur d'hiver

Tiramisu au cookies	€8,00
Italian coffee	€9,00
Baileys coffee	€9,00
French coffee	€9,00

Apéritifs

Crément D'Alsace	€7
Martini rouge ou blanc	€6
Porto rouge ou blanc	€6
Ricard, kir	€6
Pineau, Suze	€6
Pisang à l'orange	€7
Campari Orange	€7
Picon vin blanc	€7
Batida	€7
Malibu	€7
Vodka Redbull (Rouge ou Blanche)	€8,5
Bacardi Brun	€9
Bacardi Blanc	€9
Whisky coca	€8,5
Estrella	€6
Passoa	€7

Eaux & Sodas

Eau Chaudfontaine	Le verre	€2,50
Plate ou pétillante	1/2	-€4,51 -€7
Coca, coca Zero		€3
Fanta, Sprite, Perrier, Fuze tea pêche,		€3
Gini		€3
Tonic, Agrume Royal Bliss		€3
Appeltiser		€4,50
Redbull		€5
Jus de Fruits		€3
Orange/Ananas/Tomate/ Multivitaminé/Pomme/Nectar d'abricot		

Cocktails

Maison	€7
Rhum Bacardi Blanc, Curaçao, Jus d'orange, Ananas, Citron	
Brumble	€9
Gin bombay Saphir, sirop de mûre, jus de citron, eau pétillante	
Mojito	€9
Sprits Aprérol	€8
Aprérol, Prosecco, eau gazeuse, orange	
Gin Motte Brûlée	€9
Gin Bombay, Tonic, Fruits Rouges, Angustura	
Gin Tonic	€8
Gin Bombay, Tonic, Citron	
Gin Fizz	€9
Gin Bombay, Tonic, Citron, Crème fraîche	

Mocktails

Maison (Sans Alcool)	€7
Jus d'orange, Ananas, Citron, Grenadine	
Mojito Virgin	€9
Menthe, Citron, Sucre, Limonade	

Champagnes

Drappier - Carte d'or brut	
La bouteille	€59
La demi Bouteille	€35
Veuve Cliquot	La bouteille €90
Laurent Perrier	La bouteille €75

Bières

Au fil

Stella	25cl	€3
Stella	33cl	€3,50
Stella	50cl	€5,50
Leffe Blonde	25cl	€4,50
Paix dieu		€5,00

Demandez notre Bière du moment

Bouteilles

Jupiler NA 0%	€3
Blanche, blanche rosée 4.9% - 3%	€3,50
Kriek, Rodenbach 3.2%	€4
Kasteel Rouge 8%	€4,50
Liefmans 3.8%	€4
Cornet 8.5%	€4,90
Cuvée des trolls 7%	€4,90
Omer 8%	€4,90
Leffe Brune 6.5%	€4,90
Bush 12 12%	€4,90
Saint Feuillien 7.5%	€4,90
Duvel 8.5%	€4,90
Grimbergen blonde Triple 9%	

La corne du bois des pendus	€4,90
Blonde ou Triple 5.9% - 10%	€4,90
Quintine blonde 8%	€4,90
Triple Karmeliet 8.4%	€4,90
Orval 6.2%	€4,90
Chimay bleue, verte 9% - 10%	€4,90
Triple Westmalle 9.5%	€4,90
Rochefort 8° 9.2%	€4,90
Kluiz triple 10%	€4,90
Queue de charrue triple 9%	€4,90

75cl

Moinette Blonde 8.5°	€11
Moinette Bio 7.5°	€11

La Motte Brûlée

à votre service depuis 1991

Demandez notre sélection vin du mois

Cartes des Vins

Les Vins Blancs	37,5cl	75cl
Touraine sauvignon	€18	€28
<domaine Chardon> (Val de Loire)		
Les petits Jupons		€25
<Vignobles VGC> (Val de Loire)		
Gewurztraminer		€29
<domaine Lichtle> (Alsace)		
Pinot gris	€18	€29
<domaine Lichtle> (Alsace)		
Macon Fuissé		€39
<domaine Thibert> (Bourgogne)		
Estrella		€22
<moelleux Espagnol>		

Les vins Rosés	75cl
Grain d'Amour, rosé moelleux	€22
<Sud-ouest>	
Pommandre	€26
<Côtes de Provence>	
XTRA gris	€22
Prestige	€33
<Château Puech-Haut, Languedoc>	

Les Vins Rouges	37,5cl	75cl
Bordeaux	€18	€28
Château les Charmettes		
<JL Trocard>(Bordeaux Supérieur)		
Château Canterane		€34
<JL Trocard>(St-Emillion)		
Ch. La croix de rambeaux	€23	€38
<JL Trocard>(Lussac St-Emillion)		
Ch. La croix des moines	€28	€43
<JL Trocard>(Lalonde de Pomerol)		
Château Sordey		€32
<Haut Médoc>		

Val de Loire	75cl
Bourgueil, les rochettes	€26
<Domaine les pins>	
Saumur Champigny	€32
<Domaine des Nerleux>	
Vin du Sud	75cl
Côtes de Rhônes, Variations	€28
<Domaine Maby>	
Vacqueyras	€32
<Le Clos des Cazaux>	
Gigondas	€37
<Le Clos des Cazaux>	
Crozes Hermitage, Papillon	€41
<Domaine Gilles Robin>	
Pinot Noir	€24
<Italie>	

Les Vins du Patron

Rouge	Le verre	€4,00
Blanc	Le 1/4	€7,50
Rosé	Le 1/2	€9,50

Vin de Prestige

Bordeaux	75cl
Château Chasse Spleen	€52
Demoiselle de Larrivet Haut-Brion	€51
Château Franc la Rose	€54
Bourgogne	
Les Beaumonts	€52
Boutières Valozières	€54
Côtes-du-Rhône	
Château neuf-du-Pape	€65
Saint-Joseph	€52
Blanc	
Condrieu	€59

Les Desserts

Glace Clown (enfants)	€4,50
(Glace vanille, cornet, smarties et chantilly maison)	
Glace Souris (enfants)	€5,00
(Glace vanille, glace chocolat et chantilly maison)	
Dame blanche ou noire	€8,00
(Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud et Chantilly maison)	
Coupe antillaise	€9,00
(Glace vanille, chocolat, glace banane, raisins au rhum et Chantilly maison)	
Coupe Brésilienne	€8,50
(Glace vanille, glace moka, caramel et Chantilly maison)	
Coupe poire belle Hélène	€8,50
(Glace vanille, morceaux de poires, chocolat chaud et Chantilly maison)	
Coupe Advocaat nature	€9,50
(Glace vanille, advocaat nature et Chantilly maison)	
Coupe Motte Brûlée	€9,50
(Glace vanille, cerises griottes confites et Chantilly maison)	
Coupe Ferrero	€9,50
(Glace noisette, glace chocolat, sirop de noisette, Chantilly maison et Ferrero Rocher)	
Trio de sorbets	€7,50
(Sorbet citron, fruits de la passion et framboise)	
Colonel	€9,00
(Sorbet citron et vodka)	
Crêpe Maison (2 pièces)	
Crêpes au sucre	€5,00
Crêpes au chocolat chaud	€7,00
Crêpes Mikado	€7,50
(Glace vanille, chocolat chaud et chantilly maison)	
Crêpes Motte Brulée	€8,50
(Glace vanille, pommes caramélisées au jus d'orange)	
Mousse chocolat et chantilly	€7,50
Crème Brûlée maison	€8,00
Carpaccio d'ananas frais	€8,00
caramélisé et sa boule de glace vanille	
Tiramisu maison	€8,00
Tiramisu maison au speculoos	€8,00
Assiette gourmande	€9,50
(Assortissement de 3 petits desserts)	
Advocaat maison	€8,00
Tarte aux pommes chaude	€7,50
Tarte aux pommes chaude,	€8,50
glace vanille	
Tarte aux pommes chaude,	€9,00
noix caramélisées et cannelle	
Tarte tatin et chantilly maison	€9,50
Moelleux au chocolat et sa	€9,50
quenelle de glace vanille	
Assiette fromage	€10,50

Boissons Chaudes

Café	€3,00
Déca	€3,00
Expresso	€3,00
Thé	€3,00
Cécémel	€3,50
Capuccino et sa chantilly maison	€4,00
Irish Coffee	€7,50
Digestifs	
Limoncello	€7,00
Jack Daniels	€9,00
Glenfiddich	€9,00
Chivas 12 ans d'âge	€10,00
Cognac	€8,50
Calvados	€8,50
Armagnac	€8,50
Amaretto Disaronno	€7,50
Liqueur 43	€7,50
Baileys	€7,50
Cointreau	€7,50
Grand Marnier	€8,50
Eau de villée	€8,50
Poire No.1	€8,50
Marie Brizard	€7,50
Poire Cognac	€8,50
Get 27/31	€7,50
Mandarine Napoleon	€8,50

Une seule addition par table