

# Nenni Ma Foi vous propose :

## Accompagnements apéritifs :

- ✓ - Focaccia nature ou à l'huile de truffe 4,5€ - 6€
- Palette de charcuterie 2pers/14€ 4pers/24€
- Palette charcuterie & fromage 2pers/14€ 4pers/24€

## Entrées & salades :

Nous sélectionnons dès que nous le pouvons des produits d'origine française.  
Notre miel est local « La rucher de Lina ».

- Œuf poché au comté fruité 18 mois 9,5 €
- ✓ - Salade de chèvre pané au miel 7€ ou XL : 13€
- Croûte aux morilles et Vin Jaune 14,5 €
- Salade Franc-Comtoise (Comté 18m, saucisses, noix...) 8€ ou XL : 15€
- ✓ - Bol de salade panaché 4 €

✓ : Végétarien

Prix nets

# Pizzas :

## Base Sauce Tomate (San Marzano):

- ✓ Margherita : 10€  
Tomate, mozza Fior di Latte, parmesan, basilic
- ✓ Sexy Margherita : 13€  
Base Marinara, tomates cerises rôties, bufala fraiche, basilic
- Reine : 14€  
Tomate, mozza Fior di Latte, Jambon blanc du Haut Doubs, champignons de Paris et Shiitakes, éclats de noisettes, persil  
(supplément œuf fermier + 1€)
- Gavotte : 15€  
Base tomate, Fior di Latte, poivrons grillés au paprika fumé, olives, chorizo Ibérique, graines de tournesol torrifiées, basilic
- Nonna Ma Foi : 17€  
Base tomate, Fior di Latte, roquette, jambon cru de Savoie, tomates cerise et bufala fraîche

## Base Crème Fraîche d'Alsace :

- ✓ Quatre fromages : 16€  
Crème, mozza Fior di Latte, puis Morbier grand cru, comté 18 mois et saint point du maître fromager Poirel, éclats de noix et persil
- Comtoise : 16€  
Crème, mozza Fior di Latte, Saucisses de Morteau et Montbéliard (BBC), pommes-de-terre, oignons rouges, morbier grand cru et persil
- La Schtroumpfette : 18€  
Crème à la spiruline, mozza fior di latte, gravlax de saumon bio bömlo maison aux graines de chia, tomates cerises rôties, mascarpone aux zestes de citron et roquette
- ✓ Champêtre : 19€  
Crème, bufala, champignons de paris et shiitake, morilles, huile de truffe, noisettes grillées et persil.

Supplément ingrédient : de 1 à 3€

Toutes nos pizzas sont également à emporter (-10%) 😊

## Plats :

- **Assiette Franc-Comtoise :** 18,5€  
Pommes de terre, Saucisses de Montbéliard et de Morteau (BBC) Jambon cru de Savoie, jambon fumé du Haut-Doubs, cancoillote nature (Poirel).
- **Suprême de volaille :**
  - Sauce Vin jaune et morilles :** 21,5€
  - Sauce au comté 18mois (Poirel)** 19,5€
- **Viande du moment** (Voir tableau des suggestions)
- **Sauces :** Vin jaune, morilles 5€
  - Beurre d'escargot (ail, persil) 1,5€
  - Au poivre vert en saumure 3€
- **Risotto du moment** (possibilité de le faire végétarien)
- **Poisson du moment** (Voir tableau des suggestions)
- **Croûte aux morilles** 21,5€

## Nos Burgers :

Nos pains burgers sont confectionnés par Sylvain Hirel du « Croissant de Lune », notre mayonnaise, notre confit d'oignons et nos frites sont faits maison.

- **Le Nenni Burger :** 20€  
(Filet de bœuf (Limousin ou Charolais), Morbier grand cru Poirel, Confit d'oignons, roquette, mayonnaise et buns au piment d'Espelette...)
- **Le Nenni Burger BIS :** 17€  
(Comme le Nenni Burger mais avec un steak-haché)
- ✓ - **L'Alphonse Burger :** 16,5€  
(Tranche de chèvre panée poêlée, buns betterave, confit d'oignons, tomate, servi avec des frites de carottes paprika/coriandre)

## Fromages :

Nos fromages viennent de chez Poirel (Essert 90), le Morbier grand cru est fermier.

Cancoillotte	4€
Comté 18 mois	4,5€
Morbier grand cru	4,6€
Saint-Point	4,7€
Munster	4,7€
Assiette de trois fromages au choix	10€

## Les Desserts :

Notre Crème fraîche vient d'Alsace pour les desserts, nos oeufs plein air également (Ferme de l'orée du bois Eteimbes 68). Nos glaces sont fabriquées par Erhard (Masevaux 68), tout est fait maison.

Crème Brûlée à la fève de Tonka	7€
Tiramisu traditionnel	7€
Fondant au chocolat Barry	7€
Assiette Gourmande	8€
Crumble du moment	(voir suggestion)
La Trouée de Nenni Ma Foi (glace noix et macvin)	7,6€
Colonel (sorbet citron arrosé de Vodka Zubrowka)	7,6€
Coupe Mont-Blanc (glace noix, marron, vanille et crème de marron)	7,6€
Boule de Glace 2,2€ / 2 boules 4,2€ / 3 boules 5,8€ (Vanille, Fraise, Chocolat, marron, noix et sorbets citron, framboise, ERHARD),	
supplément chantilly (maison)	0,5€

## APÉRITIF & ALCOOL

Kir (Crème de cassis, mûres ou cerise) 12cl	4,5 €
Kir Crémant 12cl	5,4 €
Kir Royal 12cl	9,2 €
Macvin Maison du Vigneron 7cl	6,2 €
Pastis 51, Pontarlier 2cl	3,2 €
Martini Blanc ou Rouge 5cl	4,0 €
Spritz « local » (version classic, fruits rouges ou épicé)	8,0 €
Rhum 3 rivières, Clan Campbel, Gin, Vodka, Get 27 4cl	4,9 €
Rhum ZAYA (15ans), Rhum CANERO (12ans)	8,6 €
Jameson Irish, Jack Daniel's 4cl	6,4 €
ROZELIEURES Single Malt, Whisky Aberlour 10 ans	8,4 €
BM Signature (Whisky vieilli en fût de Macvin, Jura)	8,9 €
Calvados Coquerel	7,6 €
Rhum Kraken	8,4 €
Cognac PARK, Grande Champagne XO	10,5 €
Spiritueux EGIASKI MENTA (Menthes verte et poivrée)	6,2 €
La Capricieuse (liqueur au lait de vache) Vanille-Noisette	7,2 €
Eau de vie Saint Florian (Kirsch, Poire, Framboise ou Mirabelle)	7,8 €

## BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé	2,1 €
Double café	4,1 €
Café Viennois, Cappuccino	4,6 €
Thé Vert	3,2 €
Infusion Verveine	3,0 €
<b>NOUVEAU</b> : Les Thés de BERNIE et sa selection :	3,8 €

Infusions : Ananas, Cannelle, Coco / Après un bon diner / Rooibos de Noël

Thés : Earl Grey / Thé vert Mandarine bio / Menthe Marrakech  
et pour accompagner votre repas : Mokalbari East, thé noir d'Inde/Assam

Irish coffee	8,6 €
--------------	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets

# Les vins de nos régions

## Les Rouges

	verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Gamay 2020, Vignoble Guillaume (70)	4,2 €	8,2 €	15,6 €	21,0 €
Pinot Noir 2020, Vignoble Guillaume (70)	4,9 €	9,6 €	18,2 €	24,5 €
Côte du Jura, Trousseau - Poulsard 2020				24,5 €
Coteaux Bourguignons « Les Cerises » 2021	5,0 €	9,8 €	18,5 €	25,0 €
Pinot noir <b>BIO</b> , Alsace, Pierre Henri (PH)	5,1 €	9,9 €	18,9 €	25,5 €
ARBOIS Poulsard 2018				25,5 €
Côte du Jura Pinot Noir Vieilles Vignes 2021	5,2 €	10,1 €	19,3 €	26,0 €
Morgon, Domaine de la Bêche 2020	5,2 €	10,1 €	19,3 €	26,0 €
Mercurey, Domaine de Duvernay 2020				34,0 €
Rully, Domaine Duvernay 2020				36,0 €
Santenay 1er Cru, Domaine Chevrot 2020 <b>BIO</b>				49,0 €
Vosne-Romanée, Domaine Berthelemot 2018				66,0 €

## Les Blancs

	verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bourgogne Aligoté, Domaine Buissonnier 2021	3,9 €	7,6 €	14,4 €	19,5 €
Riesling <b>BIO</b> , Alsace, Pierre-Henri 2019	4,5 €	8,8 €	16,7 €	22,5 €
Pinot Gris <b>BIO</b> , Alsace, Pierre Henri 2019	4,8 €	9,4 €	17,8 €	24,0 €
Gewurztraminer <b>BIO</b> , Alsace, Pierre Henri 2017	4,8 €	9,4 €	17,8 €	24,0 €
Vignoble Guillaume, Chardonnay (70)	4,9 €	9,6 €	18,2 €	24,5 €
Côte du Jura Tradition, Maison du Vigneron				29,0 €
Riesling Grande réserve PH 2016				30,0 €
Rully, Château d'Estroyes 2020				34,0 €
Arbois Savagnin, Domaine Dugois 2017	7,0 €	13,7 €	25,9 €	35,0 €
Macvin, Maison du Vigneron	7cl :	6,8 €	62,5cl :	36,0 €
Gewurztraminer Vendange Tardive <b>BIO</b> 2017, PH	9,2 €	17,9 €	34,1 €	46,0 €
Vin Jaune, Domaine de Savagny 2012	7cl :	9,6 €	62,5cl :	58,0 €
Meursault, Domaine de Berthelemot 2018				62,0 €

# Nos bières régionales

	25cl	33cl	50cl
Brasserie de Sochaux, 25cl, 33cl ou 50cl	3,9 €	5,1 €	7,6 €
Bière de Saison, 25cl, 33cl ou 50cl (Pression)	4,8 €	6,2 €	8,9 €
Picon ou Cynar, 25cl, 33cl ou 50cl	4,2 €	5,4 €	8,2 €
BACKPORT : Canon IPA ou 5ème Saison		7,4 €	
Brasserie : L'Alsacienne (Mulhouse, blonde)		6,2 €	
Brasserie BENDORF		6,8 €	
La Black by Licorne (67)		6,6 €	
<b>NOUVEAU</b> : Microbrasserie ATYPIQUE			
L'Atypée Fruits rouge		7,2 €	
L'Atypée Blanche		7,2 €	



## Les Rosés

	verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Vignoble Guillaume Rosé (70)	3,8 €	7,4 €	14,1 €	19,0 €
Pierre Henri, Alsace Rosé <b>BIO</b> 2021	4,5 €	8,8 €	16,7 €	22,5 €
STEF de Henri Bonnaud <b>BIO</b> (Méditerranée)	4,3 €	8,4 €	15,9 €	22,0 €

## Les Pétillants

Crémant d'Alsace (Chardonnay) <b>BIO</b> , PH	5,2 €	26,0 €
Le crémant de Monsieur Tétard, Blanc de noir 2016 <b>BIO</b> , Pierre Henri		34,0 €
Champagne brut Nicolas Gueusquin 1er Cru	9,2 €	46,0 €
Champagne Billecart-Salmon Brut		65,0 €

## SOFTS

Carola Bleu (sans gaz), Rouge (pétillante) 50cl	3,6 €
Carola Bleu (sans gaz), Rouge (pétillante) 100cl	5,1 €
Velleminfroy (70) Bleu ou Rouge 100cl	5,4 €
Velleminfroy (70) Rouge 50cl	3,9 €
Limonade (La Mortuacienne 25) 33cl	3,6 €
Diabolo Rième (25)	3,8 €
Mortuacienne cola 33cl	3,8 €
Sirop à l'eau (Rième 25 : Menthe, Fraise, Grenadine, Citron Pêche-Abricot, Orgeat, Sapin)	1,4 €
Orangina, Pepsi, Pepsi Max, Fuztea	3,6 €
Perrier, La French (le Tonic Bio « à la Française 20cl »)	3,8 €
Jus de Rêve BIO (orange, pomme, abricot, tomate et ananas)	3,9 €
Cocktail du moment sans alcool	tableau

Prix nets

### Menu du p'tit Comtois - 8 ans : 9,5€

Diabolo ou sirop à l'eau  
(menthe, fraise, grenadine, citron et pêche-abricot)

— — —  
Mini pizza Margherita  
+ 2 accompagnements au choix :  
Jambon, champignons, tomates cerise, Comté, olives  
ou  
Jambon BBC / Frites

— — —  
1 Boule de glace  
(Fraise, Vanille ou Chocolat)