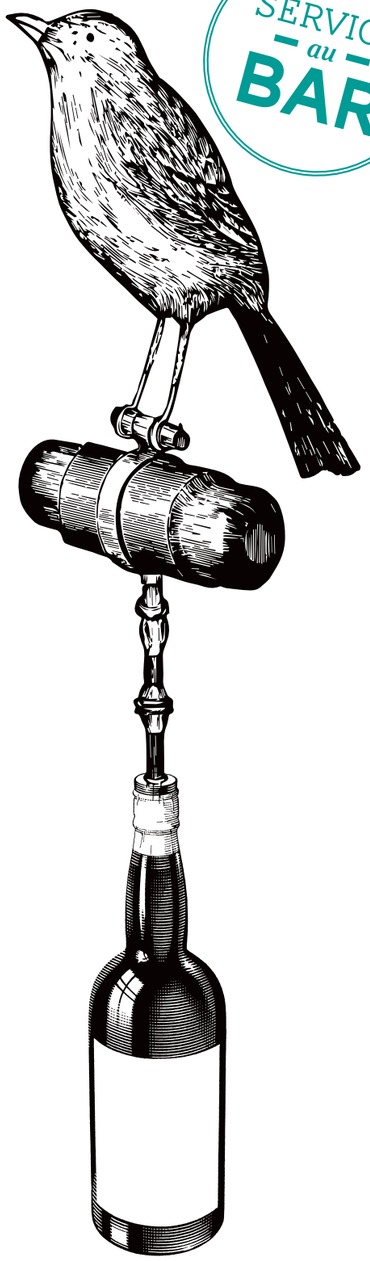


SERVICE au BAR

LA CARTE DU TANDEM

BISTROT · BOUDOIR

une cuisine **100% MAISON**

des produits **FRAIS & LOCAUX** dont les **LÉGUMES** de notre **JARDIN-POTAGER**

CUISINÉS TOUS LES JOURS *avec beaucoup d'amour.*

Notre démarche est de vous proposer au maximum des produits locaux et de saison. Nous travaillons avec des artisans du coin pour développer le commerce local et vous faire découvrir le meilleur de notre belle Franche-Comté.

12:00 MIDI 14:00

· voir ardoise du jour à l'entrée ·

MENU entrée + plat + dessert*

DE LA FERME	25,00 €
DU POTAGER · végétarien	24,00 €

FORMULE entrée + plat ou plat + dessert*

DE LA FERME	21,00 €
DU POTAGER · végétarien	20,00 €

PLAT DU JOUR

DE LA FERME	15,00 €
DU POTAGER · végétarien	14,00 €

MENU ENFANT plat + dessert* 10,00 €

+ + + comme les grands + + +

+ supplément dessert vitrine	1,00 €

* ou assiette de fromages régionaux

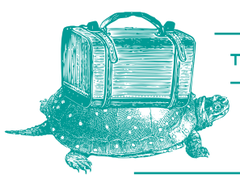
15:00 GOUTER 19:00

PÂTISSERIE EN VITRINE	7,00 €
FORMULE GOUTER pâtisserie + boisson* (sans alcool)	10,00 €
* supplément chocolat chaud	1,00 €

TAPAS

· voir ardoise du jour à l'entrée ·

mardi au mercredi	*18h30 —> 21h00*
jeudi au samedi	*18h30 —> 22h00*



TOUTES NOS FORMULES

—> sur place ou à emporter

t'as trop soupé ? demande tes restes à emporter !

Le Tandem est ouvert du mardi au mercredi de 12h à 23h et du jeudi au samedi de 12h00 à 1h00. Le midi, vous pouvez réserver votre table au 03 81 65 73 20.

création graphique : champ libre, www.studiochamplibre.com

SOFTS

Faits maison

YAM TONIC · *25 cl* boisson gingembre + hibiscus	4,00 €
KÉFIR AUX FRUITS DE SAISON · *25 cl*	4,00 €
GINGER BEER SODA · *20 cl*	4,00 €

Ferme Vaulot-Cholley · Fougerolles *25cl*

JUS DE LA FERME Parfums selon la saison et la récolte	4,00 €
CIDRE FERMIER · 4° · *brut*	4,00 €

Maison Rième · Morteau · Doubs *25cl* *33cl*

LIMONADE NATURE	2,50 €	
LIMONADE AROMATISÉE cola, grenade, orange, pamplemousse ou menthe-citron		..... 3,50 €
SIROP À L'EAU	2,00 €	
DIABOLO	3,00 €	

sirops : fraise, grenadine, menthe verte, orgeat, sapin, passion, pêche-abricot, violette, cerise, cidrime, myrtille.

EAU PÉTILLANTE

	½ l	1 l
CAROLA ROUGE · *gazeuse*	4,00 €	7,00 €

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO	1,80 €
CAFÉ ALLONGÉ	1,80 €
DOUBLE CAFÉ	2,50 €
DÉCAFÉINÉ · décaféiné à l'eau	1,80 €
CAPPUCCINO	3,80 €
CAFÉ AU LAIT	3,80 €
CAFÉ LATTE · aromatisé	4,00 €
+ supplément chantilly ou miel	0,50 €

arômes : cannelle, caramel, vanille, noisette, orgeat ou nougat.

ICI NOUS ACCEPTONS LES **PIVES**
la monnaie complémentaire comtoise

THÉS & PISSE-MÉMÉ

La Brûlerie Comtoise · Dole · Jura

THÉS AROMATISÉS 3,00 €

- BIO THÉ VERT JASMIN
- THÉ VERT CITRON
- BIO THÉ VERT MENTHE VERTE
- THÉ VERT FIGUE / BAIES ROUGES
- THÉ VERT MIRA-BELLA mirabelle + fleur de souci
- THÉ NOIR NATURE
- THÉ NOIR CARAMEL BEURRE SALÉ
- THÉ NOIR PÊCHES DE VIGNES
- THÉ NOIR PAR AMOUR rose + cerise
- THÉ BLANC CASSIS / GRENADE
- THÉ BLANC FRAMBOISE / FÈVE TONKA
- THÉ ROUGE ROOIBOS RHUBARBE / FRAMBOISE
- BIO THÉ HONEYBUSH "BUISSON À MIEL"

PISSE-MÉMÉ 3,00 €

- INFUSION MANGUE / ANANAS / CLÉMENTINE
- INFUSION POIRE / CANELLE
- YETCHUNO fraise + groseille + myrtille + mauve + pivoine + marguerite
- BIO INFUSIONS DU JARDIN 3,00 € *Le Sentier des Geais · Champagne-sur-Loue · Jura*
  - — Boisée
  - — Acidulée
  - — Givrée
  - — Annie

CHAUFFAGE D'HIVER

Faits maison

BIO CHOCOLAT CHAUD nature ou aromatisé	5,00 €
+ supplément chantilly ou miel	0,50 €
VIN CHAUD	4,00 €
GROG	5,00 €
LATTE DU MOMENT	5,00 €

BIÈRES

Toutes nos bières sont artisanales et régionales, il est donc possible qu'elles ne soient pas toujours toutes disponibles.

PRESSIONS

CUC
BIO
Pouilley les Vignes · Doubs

CUC BLONDE · 5°· *25 cl*	3,70 €
PINTE DE BLONDE · 5°· *50 cl*	7,40 €
CUC DU MOMENT · 5°- 8°· *25 cl*	4,00 €
PINTE DU MOMENT· 5°- 8°· *50 cl*	8,00 €

BOUTEILLES

CUC
BIO
Pouilley les Vignes · Doubs — *75 cl*

BLONDE · 5,5°	12,00 €
SMASH MOSAIK · 5°· *Pale Ale, notes exotiques*	12,00 €
AMBRÉE · 6,5°	12,00 €
TRIPLE · 7°	12,00 €
BRASSIN DU MOMENT	12,00 €

BIÈRES NEY
Bucey-les-Gy · Haute-Saône — *33 cl*

BIO MARCHAUX CLASSIC LAGER · 4,5°· *blonde*	6,50 €
MYSTICAL PALE ALE 5,5°· *blonde exotique*	6,50 €
MUTATION · 6,2°· *IPA très houblonnée et fruitée*	6,50 €
PAT BLANCHE · 5° *épicée, notes d'agrumes*	6,50 €
BERLINER · 4,5°· *blanche framboise*	6,50 €
LA COMMUNE 2023 5,5°· *ambrée*	6,50 €
PATRIMOINE STOUT 5,8°· *noire, orge grillée*	6,50 €

THE BABOON
Brasserie des Babouins Jurassiens · Poligny · Jura — *33 cl*

JUNGLE SPIRIT · 6°· *blonde APA*	6,50 €
BANANA BOMBA · 5°· *blanche*	6,50 €
TROPICALISTIK · 6,5°· *ambrée IPA*	6,50 €

TARIF ÉTUDIANT

-10% SUR LES SOFTS & LES BIÈRES PRESSION

les mardis, mercredis et jeudis
sur présentation de la carte étudiante

CHARGEOISE
Brasserie la Rente Rouge · Chargey les Gray · Haute-Saône — *50 cl*

LOUISETTE · 5,6°· *blonde fruitée*	8,50 €
BLANCHE · 4,8°	8,50 €
EN APARTÉ · 6,7°· *ambrée houblonnée*	8,50 €
HIP.HÉ.HA. · 6,8°· *IPA florale*	8,50 €

LA REDOUTEY
BIO
Lavigney · Haute-Saône — *75 cl*

LUNATIQUE · 5,6°· *fruitée de saison*	12,50 €
BLANCHE D'ÉLISE · 5,1°· *blanche gingembre*	12,50 €
REDOUTABLE · 6°· *rousse*	12,50 €
FÉE CARAMEL · 6°· *brune*	12,50 €

t'as les crocs ?
TAPAS *maison*
sur place ou à emporter

mardi au mercredi	*18h30 → 21h00*
jeudi au samedi	*18h30 → 22h00*

· voir ardoise du jour à l'entrée ·

VINS

Tous nos vins sont issus de petits producteurs, il est donc possible qu'ils ne soient pas toujours tous disponibles.

BLANCS

	12,5 cl	*75 cl*
BIO PETIT BLANC Côtes du Rhône *Domaine Dieu-Le-Fit* · 13,5°	4,70 €	27,00 €
CHARDONNAY Arbois AOC *Les Sarmentelles* · 13°	5,50 €	31,00 €
BIO BOURGOGNE ALIGOTÉ *Domaine Perrin Céline* · 12,5°	6,50 €	37,00 €
RÉSERVE Arbois AOC Chardonnay-Savagnin *Domaine Tissot* · 14°	7,50 €	43,00 €
SAVAGNIN Arbois *Domaine de la Touraize* · 13,5°		45,00 €

ROUGES

	12,5 cl	*75 cl*
BIO PETIT ROUGE Les béates *Coteaux d'Aix-en-Provence* · 13°	3,50 €	
COSTIÈRES DE NÎMES *Mas du chêne* · 14°	4,50 €	25,00 €
BIO FAUGÈRES *L'ancienne Mercerie* · 14°	6,00 €	34,00 €
TROUSSEAU Arbois AOC *Les Sarmentelles* · 13°	6,00 €	34,00 €
CHOREY LES BEAUNE *Dominique Fernandez* · 13°		40,00 €

ET AUSSI

	12,5 cl	*75 cl*
CRÉMANT DU JURA Chardonnay *Domaine Dugois* · 12°	6,00 €	34,00 €
BIO MACVIN DU JURA *Domaine Courbet* · 17°	7,50 €	43,00 €
MACVIN - CRÉMANT	7,00 €	

PICHETS

· voir l'ardoise au bar ·

le midi uniquement

	25 cl	*50 cl*
BIO **PETIT ROUGE DU TANDEM**	6,00 €	12,00 €
BIO **PETIT BLANC DU TANDEM**	8,50 €	17,00 €

Découvrez aussi notre séléction de digestifs, spiritueux et shooters. N'hésitez pas à les demander au bar.

COCKTAILS

Nous veillons à vous proposer autant que possible une partie des ingrédients en bio et locaux pour nos cocktails.

AVEC ALCOOL

TINDER *rhum, litchi, pêche et rose*	8,50 €
THK'OCKTAIL *rhum, jus de poire, citron jaune, sirop de châtaigne, angostura*	10,00 €
BOM O'♡ *vodka, liqueur de fleur de sureau, purée agrumes verveine citronnée, menthe, tonic*	10,00 €
SUMMIT'ION *gin bio, liqueur de plantes locales, citron jaune, miel, eau de fleur d'oranger, jus de pomme*	10,00 €
SORG'ASMIC *rhum, citron vert, purée de passion, sirop d'orgeat, falernum maison, jus d'orange frais*	10,00 €
GIN BIO TONIC	9,50 €
MOSCOW/LONDON/CARIBBEAN MULA *vodka / gin bio / rhum, citron vert, liqueur fleur de sureau, ginger beer*	10,00 €
COCKTAIL DU MOMENT *voir ardoise au bar*	8,50 €

PUNCH

	25 cl	*50 cl*
PUNCH GOURMAND *voir ardoise au bar*	8,00 €	15,00€

SANS ALCOOL

NINJA PURPLE *infusion verveine, purée de myrtilles, citron jaune, sucre de canne*	8,00 €
MAM'OUR *purée de kiwi, jus de pomme, jus de poire, citron jaune, sirop de sucre de canne*	8,00 €
VIRGIN LONDON MULA *D'jin bio, citron vert, sirop de sureau, ginger beer*	7,00 €
VIRGIN CARIBBEAN MULA *sirop de rhum, citron vert, sirop de sureau, ginger beer*	7,00 €
VIR'DJIN TONIC *D'jin bio, citron vert, tonic*	7,00 €

ET AUSSI

	3 cl	*6 cl*
PONTARLIER /SAPONT *Distillerie Pierre Guy* · 45°	3,00 €	
MENTHOLOGIE *Distillerie Guy* · 25°		5,00 €
SULLIVAN · aperitivo ou extra dry		6,00 €
SAPINETTE *Distillerie des Frères Ducret* · 40°	3,00 €	