

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 10,00 €
pâtisserie + boisson* (sans alcool)

* 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 4,00 €
gingembre + hibiscus
KÉFIR AUX FRUITS DE SAISON · 25 cl 4,00 €

GINGER BEER SODA · 20 cl 4,00 €

Lo à la Bouche · Port-Lesney · Jura 25cl

KOMBUCHA 4,00 €
aux fruits de saison

Ferme Vaultot-Cholley · Fougerolles 25cl

JUS DE LA FERME 4,00 €
parfums selon la saison et la récolte

CIDRE FERMIER · 4* · brut 4,00 €

Maison Rième · Morteau · Doubs 25cl 33cl

LIMONADE NATURE 2,50 €

LIMONADE AROMATISÉE 3,50 €
cola, grenade, orange, pamplemousse
ou menthe-citron

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



CAROLA ROUGE · gazeuse 4,00 € 7,00 €

CAFÉS

Café torréfié à Montot - Blend 100% Arabica
Somewhere - Montot - Haute-Saône

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.

ICI NOUS ACCEPTONS LES PIVES
la monnaie complémentaire comtoise



THÉS & PISSE-MÉMÉ

Comptoir Thé-Café · Besançon · Doubs

THÉS AROMATISÉS 3,00 €

THÉ VERT FLEURS DE JASMIN

THÉ VERT CITRON

BIO THÉ VERT MENTHE VERTE

THÉ VERT FIGUE / BAIES ROUGES

THÉ VERT MIRA-BELLA
mirabelle + fleur de souci

BIO THÉ NOIR NATURE

THÉ NOIR CARAMEL BEURRE SALÉ

THÉ NOIR PÊCHES DE VIGNES

THÉ NOIR DU BONHEUR
amande + vanille + rose + cerise

THÉ BLANC CASSIS / GRENADE

THÉ BLANC FRAMBOISE / FÈVE TONKA

PISSE-MÉMÉ 3,00 €

INFUSION MANGUE / PRUNE / HIBISCUS

INFUSION POIRE / CANELLE

ROOIBOS FRAMBOISE / CITRON VERT

HONEYBUSH CHOCOLAT

LE PANIER DE MA GRAND-MÈRE
pomme + rhubarbe + mûre + sureau
+ cassis + hibiscus

BIO INFUSIONS DU JARDIN 3,00 €
Le Sentier des Geais · Champagne-sur-Loue · Jura

— Boisée — Givrée
— Acidulée — Annie

CHAUFFAGE D'HIVER

BIO CHOCOLAT CHAUD 5,00 €
nature ou aromatisé

+ supplément chantilly ou miel 0,50 €

VIN CHAUD 4,00 €

GROG 5,00 €

CHAÏ LATTE 5,00 €

Faits maison

BIÈRES

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

PRESSIONS

BIO CUC

Serre-les-Sapins · 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 €
PICON BIÈRE · 5,5° · 25 cl	4,00 €
PICON BIÈRE · 5,5° · 50 cl	8,00 €

BOUTEILLES

BIO CUC

Serre-les-Sapins · Doubs



BLONDE · 5,1°	12,00 €
SMASH MOSAIK · 5,4° · IPA aux notes exotiques	12,00 €
AMBRÉE · 5,5°	12,00 €
TRIPLE · 7,5°	12,00 €
BRASSIN DU MOMENT	12,00 €

BIÈRES NEY

Bucey-les-Gy · Haute-Saône



MARCHAUX CLASSIC LAGER · 4,5° · blonde	6,50 €
MYSTICAL FAYA IPA · 6°	6,50 €
PAT'BLANCHE · 5,5° ingrédients 100% BFC	6,50 €
BERLINER WEISSE · 5,5° · framboise cassis	6,50 €
IOUTE · 6° · ambrée	6,50 €
PATRIMOINE STOUT · 6° · noire, orge grillée	6,50 €
ÉTINCELLE · 9° · triple à l'épeautre	7,00 €



KUPLEA · 5,5° · blonde aux fruits exotiques	12,50 €
---	---------

TARIF ÉTUDIANT

-10% SUR LES SOFTS* & LES BIÈRES PRESSION

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

* hors cocktails sans alcool

CHARGEOISE

Brasserie la Rente Rouge · Chargey-lès-Gray · Haute-Saône



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 €

BIO LA REDOUTEY

Lavigney · Haute-Saône



LUNATIQUE · 5,6° · fruitée de saison	12,50 €
BLANCHE D'ÉLISE · 5,2° · blanche gingembre	12,50 €
REDOUTABLE · 6,3° · rousse	12,50 €

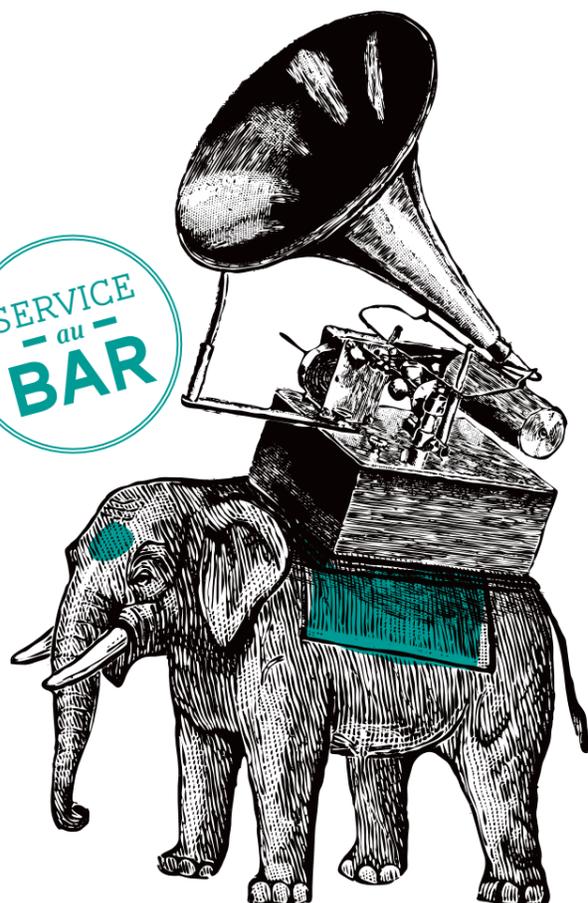
t'as les crocs ?
TAPAS maison
sur place ou à emporter



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

· voir ardoise du jour à l'entrée ·

SERVICE
au
BAR



VINS

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

BLANCS



BIO PETIT BLANC Côtes du Rhône AOP Domaine Dieu-Le-Fit · La-Baume-de-Transit · Drôme · 13,5°	4,70 € 27,00 €
CHARDONNAY Côtes du Jura AOC Les Sarmettes · Aiglepierre · Jura · 13°	5,50 € 31,00 €
BIO BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Domaine Perrin Céline · Ladoix-Serrigny · Côte d'Or · 12,5°	6,50 € 37,00 €
RÉSERVE Arbois AOC Chardonnay-Savagnin Domaine Tissot · Montigny-les-Arsures · Jura · 14°	7,50 € 43,00 €
SAVAGNIN Arbois AOC Elevé 4 ans sous voile (2018) Domaine Overnoy · Beaufort-Orbagna · Jura · 14,5° 45,00 €

ROUGES



BIO PETIT ROUGE AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Domaine Les Béates · Lambesc · Bouches du Rhône · 13°	3,50 €
BIO COSTIÈRES DE NÎMES AOP Domaine Mas du Chêne · Saint-Gilles · Gard · 13,5°	4,80 € 27,00 €
BIO FAUGÈRES AOP (2020) Domaine de L'ancienne Mercerie · Autignac · Hérault · 14°	6,00 € 34,00 €
TROUSSEAU Arbois AOC Domaine Les Sarmettes · Aiglepierre · Jura · 13°	6,00 € 34,00 €
CHOREY LES BEAUNE AOC (2015) Domaine Dominique Fernandez · Côte d'Or · 13° 40,00 €

ET AUSSI



CRÉMANT DU JURA AOP Domaine Dugois · 12°	6,00 € 34,00 €
MACVIN DU JURA AOP Domaine Courbet · 17°	7,50 € 43,00 €
MACVIN - CRÉMANT	7,00 €
LA CLUSIENNE Distillation de plantes d'absinthe locales et de raisins fraîchement pressés de vieux cépages Chardonnay Distillerie Les fils d'Émile Pernot · Doubs · 17°	7,50 €

PICHETS



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

le midi uniquement

COCKTAILS

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

AVEC ALCOOL

SPRITZ DU JURA liqueur d'orange française, crémant du Jura, eau pétillante	8,00 €
TINDER rhum, litchi, pêche et rose	8,50 €
BEAU TEINT, BONNE MINE tequila, gingembre, jus de carotte, curcuma	10,00 €
DOLCE VITA cognac, amaretto, pêche, vanille	10,00 €
TWIST EXPRESSO vodka bio, café, noisette, sucre de canne	10,00 €
GIN BIO TONIC	9,50 €
MOSCOW/LONDON/CARIBBEAN MULA vodka bio / gin bio / rhum, citron vert, liqueur fleur de sureau, ginger beer	10,00 €
COCKTAIL DU MOMENT voir ardoise au bar	8,50 €

PUNCH



PUNCH GOURMAND voir ardoise au bar	8,00 €	15,00 €
---------------------------------------	--------	---------

SANS ALCOOL

SWEET ROSEMARY abricot, citron, romarin, limonade	8,00 €
LE QUATRE HEURES poire, lait de soja vanille, sirop de caramel	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



PONTARLIER / SAPONT Distillerie Marguet-Champreux · Doubs · 45°	3,00 €
MENTHOLOGIE Distillerie Guy · Pontarlier · Doubs · 25° 5,00 €
SULLIVAN · aperitivo ou extra dry 6,00 €
SAPINETTE Distillerie des Frères Ducret · Flangebouche · Doubs · 40°	3,00 €

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