



### Les Tables D'UZEL Rue Branly

8, rue Branly, 25000 Besançon  
03.81.52.58.95  
Ouvert de 10h30 à 14h00

### Les Tables D'UZEL Maison Du Parc

57, rue des Justices, 25000 Besançon  
03.81.25.29.28  
Ouvert de 11h30 à 14h00

### Les Tables D'UZEL Rue de Dole

81, rue de Dole, 25000 Besançon  
03.81.51.96.75  
Ouvert de 11h30 à 14h00

## Semaine S29 Menu du 15 juillet au 19 juillet

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Nos entrées	Crudités, charcuterie, entrées chaudes ... La variété au quotidien !				
Entrée chaude	Tarte Flambée	Tarte au thon et basilic	Quiche	Pizza	Tarte aux 3 fromages
Nos viandes	Andouillette de Troyes grillée sauce moutarde	Poulet 4/4 à l'estragon	Escalope de dinde grillée au jus	Poulet d'UZEL grillé au romarin	Brandade de poisson salade verte
	Normandin de veau sauce crème	Cuisse de canard rôtie sauce Soja Et petits légumes	Fagottini Jambon cru sauce cancoillotte	Couscous Maison	Cote de porc grillée à la moutarde
	Roti de porc frais aux pruneaux	Foie de veau au vinaigre Balsamique	Burger Comtois	Blanquette de veau aux champignons	Cuisse de lapin aux petits oignons
Nos poissons	Cabillaud sauce poivron rouge	Lasagne de Saumon Epinard Chèvre	Steak d'espardon Provençale	Truite entière aux amandes fraiche sans arrête du Jura	Filet de Sandre sauce au vin du jura
Nos grillades	Tous les jours Steak Haché 100gr ou 150gr – Steak traditionnel - Entrecôte				
Nos légumes	Tous les jours pommes frites vous sont proposé ainsi qu'un assortiment varié de légumes !				
Nos fromages	Une large gamme de fromage et laitage soigneusement sélectionnée !				
Nos desserts	Fruits, entremets, pâtisseries... la gourmandise au rendez-vous !				

Présence de produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, pour plus d'informations concernant nos produits, un livret détaillant la liste de nos produits est disponible sur demande. Vous pouvez retrouver les valeurs nutritionnelles de nos produits sur demande. Les menus qui vous sont proposés sont validés par une diététicienne nutritionniste. Dans le cadre de sa politique qualité, le château d'Uzel privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

