CARTE AUTOMNE HIVER · CARTE AUTOMNE HIVER ·

LA BRASSERIE DU - 10·55 -


LISON
Blonde


LÉANDRE
Ambrée


LOU
Rouge


CAMILLE
Blanche


PAUL
IPA


ZOUF
Spéciale

Nos bières sont brassées artisanalement à Besançon et livrées dans tous nos établissements.
Ces dernières sont baptisées des prénoms des petits-enfants du fondateur du groupe.

“

La Brasserie du 10·55 est née dans le Jura en 2010.

Et même si depuis, l'aventure a grandi bien au-delà de notre département, nos racines, elles, sont toujours ici. Cette année, nous avons donc eu envie de leur faire une vraie place dans notre carte. Comté, Morbier, saucisse de Morteau, morilles, vins du Jura... des produits que l'on connaît bien et que l'on aime surtout pour ce qu'ils sont : bons, généreux et faits pour une cuisine de brasserie. Une façon toute simple de partager un peu de chez nous dans chacun de nos restaurants.





Prix nets I Service compris I En euros TTC I Service de 12h à 14h et de 19h à 22h
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MICRO-BRASSERIE ET BIÈRES ARTISANALES

Bières artisanales brassées par nos soins*

*Disponibles selon arrivage
**Selon saison et disponibilité.

BIÈRE	25 CL	33 CL	PINTE 50 CL	1,5 L
LISON – Blonde	3,95 €	4,95 €	7,60 €	20,00 €
LÉANDRE – Ambrée	4,80 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
LOU – Rouge	4,80 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
CAMILLE – Blanche	4,80 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
PAUL – IPA	4,80 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
ZOUF** – Spéciale miel du Jura	4,80 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
BIÈRE DU MOMENT**	4,90 €	5,95 €	8,60 €	24,00 €
Panaché	3,95 €	4,95 €	7,60 €	-
Monaco	4,30 €	4,95 €	7,60 €	-
Picon	4,50 €	5,60 €	7,60 €	-
Picon Citron	4,70 €	5,95 €	7,95 €	-
Bière Sirop	4,30 €	5,95 €	7,80 €	-



NOS COCKTAILS

Nos cocktails sont préparés au choix : **AVEC ALCOOL** ou **SANS ALCOOL**.
9,95 € (version sans alcool : 7,95 €)

Paradise - 20 cl
Ananas, pêche, fraise, framboise, grenadine.
Avec ou sans vodka.

Exotic Green - 20 cl
Kiwi, banane, vanille, pomme, ananas.
Avec ou sans tequila.

Pomme d'Amour - 20 cl
Pomme, cerise, caramel, grenadine.
Avec ou sans vodka.

Piña Colada - 20 cl
Ananas, lait, noix de coco.
Avec ou sans rhum.

Summer Time - 20 cl
Passion, framboise, vanille, orange.
Avec ou sans rhum.

Sex on the Beach - 20 cl
Passion, pêche, mûre, grenadine, ananas.
Avec ou sans vodka.

Mojito - 20 cl
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.
Avec ou sans rhum.

Mojito Mangue Passion - 20 cl
Supplément coulis de mangue passion (+1,00 €)

Mojito Fruits Rouges - 20 cl
Supplément coulis de fruits rouges (+1,00 €)

COCKTAILS AU CRÉMANT
10,90 €

Crémant Mojito - 16 cl
Crémant du Jura AOP – Domaine BAUD,
rhum, sirop de mojito, citron vert.

Crémant Paradise - 16 cl
Crémant du Jura AOP – Domaine BAUD,
aux notes sucrées de pêche, fraise, framboise
et grenadine.

Crémant Spritz - 16 cl
Crémant du Jura AOP – Domaine BAUD,
Apérol, orange.

TVA à 10 % sur les softs et 20 % sur les alcools. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons.

APÉRITIFS

Martini Rocks (Rouge, Blanc) - 7 cl	3,95 €
Martini Bianco Tonic - 7 cl Bianco, citron vert, tonic	4,95 €
Macvin - 4 cl	3,95 €
Ricard, Pastis, Pontarlier - 2 cl	3,10 €
Perroquet, Tomate - 2 cl	3,50 €
Kir vin blanc - 12 cl	3,95 €
Kir Crémant du Jura AOP - Domaine BAUD - 12 cl	5,90 €
Suze - 4 cl	4,50 €
Whisky Supérieur - 4 cl	7,95 €



COCKTAILS DU MOMENT

Découvrez nos créations sur tableau
ou demandez-nous !

EAUX & SODAS

La pétillante du 10·55 - 75 cl	3,95 €
Vittel - 25 cl	3,50 €
Vittel sirop - 25 cl	3,80 €
Carola bleue plate - 1 L	4,95 €
Carola bleue plate - 50 cl	3,95 €
Pepsi Max - 33 cl	3,95 €
Pepsi ou Pepsi Cherry - 30 cl	3,95 €
Lipton Ice Tea - 30 cl	3,95 €
Perrier - 33 cl	3,95 €
Perrier sirop ou rondelle - 33 cl	4,10 €
Orangina - 30 cl	4,00 €
Oasis - 25 cl	3,95 €
Schweppes Tonic ou Agrumes - 25 cl	4,20 €
Limonade - 30 cl	3,80 €
Diabolo sirop* - 30 cl	4,10 €
Carafe sirop à l'eau* - 75 cl	7,50 €
Sirop à l'eau* - 30 cl	2,95 €
Jus et nectars** - 25 cl	4,60 €

SIROPS*

Caramel · Cassis · Cerise · Citron · Mûre · Fraise · Framboise · Grenadine · Kiwi · Pêche · Menthe · Pomme · Violette · Vanille · Passion · Kiwi-banane

JUS & NECTARS**

Fraise · Abricot · Ananas · Orange · ACE · Pomme · Tomate · Mangue

A PARTAGER

Planche à partager L — 17,95 €

Assortiment de charcuterie et fromage

Planche à partager - version XL — 24,95 €

Assortiment de charcuterie et fromages

Tapas L — 18,95 €

4 accras de morue + 3 crevettes snacks
+ 2 camemberts snacks + 2 onions rings
+ 3 aiguillettes de poulet crispy
+ 2 boules panées mozza-tomato

Servis avec guacamole, sauce salsa et frites
Selon horaires et disponibilité, demandez-nous

Tapas XL — 24,95 €

4 accras de morue + 3 crevettes snacks
+ 2 camemberts snacks + 6 onions rings
+ 3 aiguillettes de poulet crispy
+ 2 boules panées mozza-tomato
+ 4 potatoes pops + 2 mozza stick

Servis avec guacamole, sauce salsa et frites
Selon horaires et disponibilité, demandez-nous

Portion de frites **4.50€**

TVA à 10 % sur les softs et 20 % sur les alcools. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons. Tapas L et XL : halal

MENU JURASSIEN

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
29,90€

Salade comtoise
Salade, tomates confites, oignons rouges, Comté, saucisse de Morteau, noix

ou

Pâté en croûte de pintade aux morilles
Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs, salade, cornichons

---

Suprême de poulet
+5€

Suprême de poulet Label Rouge fermier noir de Bourgogne, tagliatelles, sauce morilles et vin jaune

ou

Morbiflette
Pommes de terre, crème, oignons, lardons, Morbier AOP, salade

---

Crème brulée au macvin

ou

Le délice aux noix
Dacquoise aux noix, crème au beurre à la noix



Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h

VINS DU JURA

		12CL	25CL	50CL	75CL
ROUGES	AOC Côtes du Jura – Poulsard En Rougemont 2025 – Domaine Baud	6,90€	12,90€	24,90€	34,90€
	AOC Côtes du Jura – Trousseau Cousu Main 2025 – Domaine Baud	-	-	-	39,90€
		12CL	**25CL**	**50CL**	**75CL**
BLANCS	AOC Côtes du Jura – Chardonnay Cuvée Flor 2023 – Domaine Baud Le 1er vin du 10·55 en collaboration avec le Domaine Baud	6,90€	12,90€	24,90€	31,90€
	AOC Côtes du Jura – Chardonnay Les Prémices 2023 – Domaine Baud	-	-	-	38,90€
	AOC Côtes du Jura – Deux Grains Tradition 2022 – Domaine Baud	-	-	-	46,90€
		12CL	**25CL**	**50CL**	**75CL**
BULLES	AOP Crémant du Jura Brut – Domaine BAUD	5,90€	-	-	29,90€
		8CL			**62,5CL**
VIN JAUNE	AOC Côtes du Jura – Vin Jaune 2019 – Domaine Baud	12,95€	-	-	69,90€

ALCOOLS DU JURA

Macvin - 4cl 3,95 €
AOC Macvin du jura - Domaine Baud

Marc du Jura - 4cl 7,95 €



Depuis 2016, Bastien et Clémentine représentent la 9e génération à la tête du Domaine. Installés à seulement 22 et 24 ans, ils se partagent aujourd'hui les rôles : Bastien veille sur le vignoble et les vinifications, tandis que Clémentine assure le commerce et la gestion du Domaine. Depuis leur arrivée, ils ont poursuivi son développement avec 5 hectares de vignes supplémentaires.

TVA à 10 % sur les softs et 20 % sur les alcools. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons.

NOS FONDUES

Bol de salade + 2€

Pour 2 pers. minimum

Fondue Jurassienne 19,90 €

Ajoutez une assiette de charcuterie + 6.95€

Comté AOP affiné 16 mois, Emmental, vin blanc Tradition, pain

Fondue Jurassienne Vin Jaune et Morilles 25,90 €

Ajoutez une assiette de charcuterie + 6.95€

Comté AOP affiné 16 mois, Emmental, vin blanc Tradition, vin jaune, morilles, pain

CÔTÉ BRASSERIE

Croq' 10·55 16,95 €

Pain moelleux, béchamel au Comté, jambon fumé, œuf au plat, cheddar, bacon et oignons frits, salade

Croustillant asiatique 16,95 €

Aiguillettes de poulet pané, riz, sauce poulet asiatique, sauce curry coco, cacahuètes, sésame

Camembert rôti 25,95 €

Camembert rôti, pommes de terre rôties, saucisse de Morteau, jambon sec fumé du Haut-Doubs, jambon fumé, salade, cornichons, focaccia

Cordon Bleu 18,95 €

Filet de poulet pané, Vache qui rit, jambon fumé, frites, salade, oignons frits, sauce cheddar

Saumon grillé 18,95 €

Pavé de saumon grillé, riz, haricots verts, sauce tomate

Fish and chips 19,95 €

Filets de poisson frits, frites, salade, sauce fraîcheur

Chik'n chips 18,95 €

Aiguillettes de poulet pané, frites, salade, sauce barbecue

LES VIANDES

Bavette d'aloyau 17,95 €

Steak haché pur bœuf 14,95 €

Supp à cheval : +2€

Ribs de porc barbecue 28,95 €

Ribs de porc sauce barbecue, salade



25,95€*

PIERRADE À VOLONTÉ

Viandes marinées de bœuf, veau, poulet – servies avec légumes à griller et frites

**Sur réservation – hors formule groupe*

SAUCES

- Sauce mont d'or 2,5 €
- Sauce comté 2,5 €
- Sauce échalote 2,5 €
- Sauce morilles et vin jaune 7 €
- Sauce morbier 2,5 €

GARNITURES

- Haricots verts
- Frites
- Potatoes
- Pomme de terre rôties

Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h



NOS BURGERS

Vous pouvez remplacer le steak par un steak végétal, demandez-nous !

	L	XL
Le Mont d'or	18,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, sauce mont d'or, salade, tomates, oignons rouges et sauce burger		
Le Raclette	20,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, fromage à raclette, salade, tomates, oignons rouges et sauce burger		
Le Morbier	19,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, sauce Morbier, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		
Le Cheddar	16,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		
Le Crispy Chicken	18,95 €	+4,00 €
Aiguillettes de poulet pané, sauce Comté, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		

	L	XL
Le Crousty Camembert	19,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, camembert pané, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		
Le Burger du Chef	19,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, œuf au plat, sauce au Comté, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		
Le Jurassic	22,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, lard grillé, sauce aux morilles et vin jaune, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		
Le Classic	13,95 €	+4,00 €
Steak haché de bœuf, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger		

SUGGESTIONS

Découvrez sur nos tableaux,
des suggestions ou des burger inédits !



Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h. Crispy Chicken : halal. Burger L = 140g ; XL = 280g

PIZZA

Bol de salade +2€

Base crème ou base tomate

La Raclette 15,95 €
Raclette, Mozzarella et jambon sec fumé du Haut-Doubs

La Traditionnelle 13,95 €
Jambon blanc, champignons frais, olives, Mozzarella

La Tex-Mex 16,95 €
Emincé de poulet mariné façon Tex-Mex, poivrons, oignons jaunes, Mozzarella

La Fromage 15,95 €
Tomme de Savoie, Bleu de Bresse, Morbier, olives, Mozzarella

La Calzone 15,95 €
Jambon blanc, champignons frais, olives, Mozzarella

La Végétarienne 14,95 €
Poivrons, oignons jaunes, origan, filet d'huile d'olive, Mozzarella

LES SALADES



	PLAT	REPAS
Salade comtoise Salade, tomates confites, oignons rouges, Comté, saucisse de Morteau, noix	18,95 €	20,95 €
Salade césar Salade, poulet crispy, croûtons, Grana Padano, tomates confites, œuf dur, oignons rouges	17,95 €	19,95 €
Salade crousty chèvre Salade, croustillants chèvre miel, jambon sec fumé du Haut-Doubs, tomates confites, œuf dur, oignons rouges	17,95 €	19,95 €



Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h

MENU 10.55

23,90 €

Du lundi au vendredi, midi uniquement, hors vacances scolaires et jours fériés. Consultez-nous.

- Le Classic Burger (L) (140g)
  ou la pizza Traditionnelle
- Dessert du moment
- 1 bière artisanale en 25 cl ou soda

Votre burger en XL (280g) :
+4,00 €

Votre bière en 33 cl et le burger en L
ou la pizza de votre choix :
+5,00 €

MENU DU JOUR

*Du lundi au vendredi, midi uniquement, hors vacances scolaires et jours fériés. Consultez-nous.

Plat du jour	9,90€
Entrée du jour	+3,90€
Dessert du jour	+4,90€



9.90€* PLAT DU JOUR



MENU KIDS

Menu réservé aux moins de 12 ans

- AIGUILLETTES DE POULET CRISPY
  ou
  CLASSIC BURGER + FRITES
  Steak haché 100 g
  - 1 sauce au choix **(+1,00€)** : comté ou cheddar
  ou
  PIZZA JAMBON/FROMAGE

- MOUSSE AU CHOCOLAT
  ou
  GLACE ENFANT (1 boule au choix)
  +1 paquet de bonbons offert

Avec l'achat d'un Bracelet Kid + 1 plat adulte
Sans bracelet KID : 7,90 €

Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h. Aiguillette de poulet crispy : halal

DESSERTS

Café / thé gourmand 9,50 €

Fromage blanc 4,95 €
Nature ou crème ou coulis de fruits rouges

Coulant au chocolat 8,70 €
Et sa glace vanille de Madagascar

La crêpe sucre 4,95 €

Crêpe nutella® ou crème fouettée 5,95 €

Crème brûlée vanille 7,95 €

Mousse au chocolat 7,95 €

La coupe nut 8,95 €
1 boule vanille macadamia, 1 boule noisette, Nutella® et crème fouettée

La dame blanche 8,95 €
2 boules vanille de Madagascar, coulis de chocolat, amandes effilées, crème fouettée

La coupe Oreo® 9,95 €
1 boule chocolat, 1 boule vanille de Madagascar, brisures d'Oreo®, crème fouettée

La coupe Dubai 9,95 €
1 boule pistache, 1 boule chocolat, topping pistache, coulis chocolat et crème fouettée

Coupe 1 boule 4,50 €

Coupe 2 boules 6,50 €

Coupe 3 boules 8,50 €

Parfums : Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé, Framboise, Citron, Vanille macadamia, Macvin, Café, Fraise, Passion, Barbe à papa, Noisette, Pistache, Straciatella

Supplément : crème fouettée 1,00 €



8,95€

DESSERT DU MOMENT

Demandez-nous

NOS VINS

		12CL	25CL	50CL	75CL
ROUGES	IGP Pays d'Oc – Merlot Les Jamelles	4,50 €	7,40 €	13,95 €	24,00 €
	IGP Pays d'Oc – Merlot Les Costes	-	-	-	19,00 €
	AOP Bourgogne – Givry 1er Cru Steinmaier – Cave de Buxy	-	-	-	42,95 €
	AOP Vallée du Rhône – Côtes du Rhône – Domaine Guigal	6,50 €	12,95 €	24,95 €	32,95 €
BLANCS	IGP Pays d'Oc – Sauvignon Les Coste	-	-	-	19,00 €
	AOP Bourgogne – Saint-Véran – Domaine Paradis	6,95 €	12,95 €	24,95 €	32,95 €
	AOP Bourgogne – Mâcon – Fleur Blanche – Cave de Viré	6,50 €	10,95 €	21,00 €	28,95 €
ROSÉS	IGP Méditerranée – Gourmandise – Presqu'île de Saint-Tropez	3,80 €	6,70 €	12,50 €	19,95 €
	AOP Côtes de Provence – Les Limberts	4,60 €	9,95 €	18,00 €	24,95 €
BULLES	AOP Crémant du Jura Brut - Domaine BAUD	5,90 €	-	-	29,90€
	AOP Champagne Brut Blanc - Nicolas Feuillatte	-	-	-	62,00 €

TVA à 10 % sur les softs et 20 % sur les alcools. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons.

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

APÉRITIFS

Martini Rocks (Rouge, Blanc) - 7 cl	3,95 €
Martini Bianco Tonic - 7 cl Bianco, citron vert, tonic	4,95 €
Macvin - 4 cl	3,95 €
Ricard, Pastis, Pontarlier - 2 cl	3,10 €
Perroquet, Tomate - 2 cl	3,50 €
Kir vin blanc - 12 cl	3,95 €
Kir Crémant du Jura AOP - Domaine BAUD - 12 cl	5,90 €
Suze - 4 cl	4,50 €

SPIRITUEUX

Whisky Supérieur / Rhum Supérieur - 4 cl	7,95 €
Whisky / Rhum - 4 cl	6,95 €
Tequila - 4 cl	6,95 €
Vodka - 4 cl	6,95 €
Malibu - 4 cl	6,95 €
Cognac - 4 cl	7,95 €
Marc du Jura - 4 cl	7,95 €
Eau-de-vie - 4 cl (Poire, Mirabelle, Framboise)	7,95 €
Cointreau / Baileys - 4 cl	6,95 €
Get 27 / Get 31 - 5 cl	6,95 €
Gin - 4 cl	7,95 €
AJOUTEZ VOTRE ADJUVANT	+1,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca	2,00 €
Double Expresso ou Déca	3,95 €
Petit Crème	2,50 €
Café Allongé	2,20 €
Café au Lait / Macchiato / Cappuccino	3,95 €
Chocolat Chaud	3,95 €
Chocolat ou Café Viennois	3,95 €
Thé, Infusion (Nature ou parfumé)	3,95 €
Thé Lait / Thé Citron Rondelle	3,95 €



TVA à 10 % sur les softs et 20 % sur les alcools. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons.

LA BRASSERIE DU

- 10·55 -

LONS-LE-SAUNIER · CHALON-SUR-SAÔNE · BESANÇON/CHALEZEULE · OYONNAX · PONTARLIER · BELFORT · BOURG-EN-BRESSE · ÉPINAL

Suivez-nous sur les réseaux

Photos non contractuelles