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
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
Classique	3,50 €	4,60 €	6,50 €	18,00 €
LISON*– Blonde	3,95 €	4,95 €	7,60 €	20,00€
LÉANDRE*– Ambrée	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
LOU* – Rouge	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
CAMILLE* – Blanche	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
PAUL*– IPA	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
ZOUF* – Spéciale miel du Jura	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
BIÈRE DU MOMENT**	_	5,95 €	8,60 €	24,00 €
Panaché	3,50 €	4,60 €	6,50 €	-
Monaco	3,80 €	4,95 €	6,80 €	-
Picon	3,95 €	5,50 €	6,95 €	-
Picon Citron	4,50 €	5,95 €	7,95 €	-
Bière Sirop	3,90 €	4,95 €	6,95 €	-



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 - 20 cl
Crémant du Jura AOP – Domaine BAUD, Apérol, orange, eau gazeuse

Crémant Spritz Violette - 20 cl
Crémant du Jura AOP– Domaine BAUD, liqueur de violette, sirop de cassis, sucre de canne, eau pétillante

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, tonic	4,95 €
Macvin - 4 cl	3,95 €
Ricard, Pastis - 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 - 4 cl	7,50 €
Jack Daniel's N°7 -4cl	7,95 €
Jack Daniel's Honey - 4 cl	8,95 €

EAUX & SODAS

La pétillante du 10·55 - 75 cl	3,95 €
Vittel - 25 cl	3,50 €
Vittel sirop - 25 cl	3,80 €
Lisbeth plate - 1 L	4,95 €
Pepsi Max - 30 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	3,95 €
Oasis - 25 cl	3,95 €

A PARTAGER

Planche à partager L 17,95 €
Assortiment de charcuterie et fromage

Planche à partager 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 sauce cheddar et frites !
Selon horaires et disponibilité, demandez-nous



COCKTAILS DU MOMENT

Découvrez nos créations sur tableau ou demandez-nous !

*Mûre, Framboise, Pêche, Cassis

Redbull - 25 cl	4,40 €
Schweppes Tonic ou Agrumes - 25 cl	4,20 €
Schweppes Lemon - 33 cl	4,40 €
Limonade - 30 cl	3,80 €
Diabolo sirop* - 30 cl	4,10 €
Carafe Diabolo* - 1L	9,95 €
Sirop à l'eau* - 30 cl	2,95 €
Carafe sirop à l'eau* - 1L	7,95 €

SIROPS*
Caramel · Cassis · Cerise · Citron · Mûre · Fraise · Framboise · Grenadine · Kiwi · Pêche · Menthe · Violette · Passion · Mangue

JUS & NECTARS - 25 cl 4,60 €
Fraise · Abricot · Ananas · Orange · ACE · Pomme · Tomate · Mangue

Planche Jurasienne L 19,95 €
Assortiment de charcuterie et fromage du Jura, voir description au dos

Planche Jurasienne XL 26,95 €
Assortiment de charcuterie et fromage du Jura, voir description au dos

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 sticks
Servis avec sauce cheddar et frites !
Selon horaires et disponibilité, demandez-nous

Portion de frites 4.00€

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. Tapas L et XL : halal

LES PLATS JURASSIENS

Salade comtoise Plat 18,95 €
Salade comtoise Repas 20,95 €
Salade, tomates, oignons rouges, Comté, saucisse de Morteau, noix

Nos salades Repas sont servies avec l'accompagnement de votre choix

Planche Jurassienne L 19,95 €
Planche Jurassienne XL 26,95 €
Morbier, Comté, AOP affffiné 16 mois, saucisse de Morteau, jambon sec fumé du Haut-Doubs, pâté en croûte de pintade aux morilles, jambon cuit fumé

Filet de poulet 22,95 €
Filet de poulet fermier, tagliatelles, sauce morilles et vin jaune

Morbiflette 16,90 €
Pommes de terre, crème, oignons, lardons, Morbier AOP, salade

---

Fondue Jurassienne 19,90 €
Ajoutez une assiette de charcuterie du Jura + 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 du Jura + 6.95€
Comté AOP affiné 16 mois, Emmental, vin blanc Tradition, vin jaune, morilles, pain

---

Burger Morbier 20,95 €
Steak haché de boeuf, lard grillé, Morbier, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger

Burger Jurassic 22,95 €
Steak haché de boeuf, lard grillé, sauce aux morilles et vin jaune, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger

---

Le délice aux noix 8,95 €
Dacquoise aux noix, crème au beurre à la noix



Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous

VINS DU JURA

		12CL	25CL	50CL	75CL
ROUGES	AOC Côtes du Jura – Poulsard En Rougemont 2025 – Domaine Baud	6,95€	12,95€	24,95€	34,95€
	AOC Côtes du Jura – Trousseau Cousu Main 2025 – Domaine Baud	-	-	-	34,95€
		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	6,70€	12,50€	23,95€	31,95€
	AOC Côtes du Jura – Chardonnay Les Prémices 2023 – Domaine Baud	-	-	-	34,95€
		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 du Jura + 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 du Jura + 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, oeuf au plat, cheddar, bacon et oignons frits, salade

Croustillant asiatique 16,95 €

Aiguillettes de poulet panées, 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

Fish and chips 19,95 €

Filet de poisson frit, frites, salade, sauce fraîcheur

Chik'n chips 18,95 €

Aiguillettes de poulet panées, frites, salade, sauce barbecue

LES VIANDES

Tartare 180g 18,95 €

Non préparé. Servi avec câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf, salade, tomates et frites

Bavette d'aloyau 18,95 €

Steak haché pur bœuf 14,95 €

Supp à cheval : +2€



Nouveau

25,95€*

PIERRADE À VOLONTÉ

Tous les jeudis & vendredis sur réservation

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

SAUCES

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

GARNITURES

- Haricots verts frais
- Frites
- Pomme de terre rôties

Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous



NOS BURGERS

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

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

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

SUGGESTIONS

Soirées Moules-Frites, un vendredi sur deux

Moules Marinière 17,90 €

Moules au Roquefort 18,90 €

Quantité limitée, donc pensez à réserver



Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous
Crispy Chicken : halal. Burger L = 140g ; XL = 280g

PIZZA

Bol de salade +2€

Pâte à pizza faite maison !

La Raclette 17,95 €
Base crème, oignons, pommes de terre, raclette, Mozzarella, jambon cru

La Traditionnelle 13,95 €
Base tomate, jambon blanc, champignons frais, olives, Mozzarella

La Bressane 16,95 €
Base crème, pommes de terre, blanc de poulet, persillade, olives noires, Mozzarella

La Pizza du Chef 16,95 €
Base crème, champignons, poulet aux épices, sauce Comté, Mozzarella, olives noires

La Fromage 15,95 €
Base tomate, tomme de Savoie, Bleu de Bresse, Morbier, olives, Mozzarella

La Calzone 15,95 €
Base tomate, jambon blanc, champignons frais, oeuf, olives, Mozzarella

La Végétarienne 14,95 €
Base tomate, poivrons, oignons jaunes, origan, roquette, aubergines, champignons frais, olives noires, crème balsamique, Mozzarella

LES SALADES

	PLAT	*REPAS
Salade Comtoise	18,95 €	20,95 €
Salade, tomates, oignons rouges, Comté, saucisse de Morteau, noix		
Salade César	17,95 €	19,95 €
Salade, poulet crispy, croûtons, Grana Padano, tomates, oeuf au plat, oignons rouges		
Salade Chevrette	17,95 €	19,95 €
Salade, croustillants chèvre miel, jambon cru, tomates, oeuf au plat, oignons rouges		

*Nos salades Repas sont servies avec l'accompagnement de votre choix





Provenances des viandes et listes des allergènes : demandez-nous

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

18,70 €

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

DESSERTS

Desserts faits maison !

Café / thé gourmand 9,50 €

Coulant au chocolat 8,70 €
Glace vanille de Madagascar, crème anglaise et Chantilly

Crème brûlée vanille 7,95 €

Mousse au chocolat 7,50 €

Le Délice aux noix 8,95 €
Dacquoise aux noix, crème au beurre à la noix



DESSERT DU MOMENT
Demandez-nous

La Bueno® 9,95 €
1 boule vanille de Madagarcar, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, Kinder Bueno®, gaufre, coulis de chocolat et Chantilly

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

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

La coupe Dubai 9,95 €
1 boule pistache, 1 boule chocolat, topping pistache, cheveux d'ange, coulis chocolat, Chantilly

Coupe 2 boules 6,50 €

Coupe 3 boules 8,50 €

Parfums : Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé, Framboise, Citron, Café, Fraise, Passion, Noix de coco, Rhum/Raisin, Barbe à papa, Mangue, Pistache

Supplément : Chantilly 1,00 €

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 €
	Bugey - Manicle "Cuvée des Rocailles" Caveau Bugiste - AOC	6,90€	12,95€	24,95€	37,00€
BLANCS	Pacherenc du Vic-Bilh-Collection Plaimont - AOP	5,50€	-	-	26,90€
	Bugey - Chardonnay "Cuvée Maxime" Maison Angelot - AOC	6,50€	12,00€	22,95€	32,95€
	IGP Pays d'Oc – Sauvignon Les Coste	-	-	-	19,00 €
	AOP Bourgogne – Mâcon – Fleur Blanche – Cave de Viré	6,50 €	10,95 €	21,00 €	28,95 €
	AOP Bourgogne – Saint-Véran – Domaine Paradis	6,95 €	12,95 €	24,95 €	34,95 €
ROSÉS	IGP Méditerranée – Gourmandise – Presqu'île de Saint-Tropez	3,95 €	6,95 €	12,50 €	19,95 €
	AOP Côtes de Provence – Les Limberts	4,95 €	9,95 €	18,00 €	24,95 €
BULLES	AOP Crémant du Jura Brut - Domaine BAUD	5,90 €	-	-	29,90€
	AOP Champagne Brut Blanc	-	-	-	62,00 €
	Magnum de champagne - 150 cl	-	-	-	119,00€

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.

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS

Whishy - 4 cl 7,50 €

Tequila - 4 cl 6,95 €

Rhum Blanc ou Ambrée - 4 cl 6,95 €

Vodka - 4 cl 6,95 €

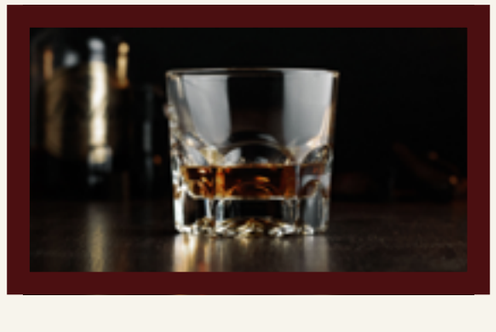
Malibu - 4 cl 6,95 €

Gin - 4 cl 7,50€

Gin Tonic - 4cl 8,50€

AJOUTEZ VOTRE ADJUVANT +1,00 €

AVEC REDBULL + 3,00€



Rhum Don Papa - 4 cl 7,95 €

Liqueur Jacoulot - 4 cl 7,95 €
Menthe poivrée, Lemon, Verveine

Jack Daniel's N°7 - 4 cl 7,95 €

Jack Daniel's Honey - 4 cl 8,95 €

Baileys - 4 cl 6,95 €

Cognac - 4 cl 7,95 €

Marc du Jura - 4 cl 7,95 €

Eau-de-vie - 4 cl 7,95 €
(Poire, Mirabelle, Framboise)

Get 27 / Get 31 - 4 cl 6,95 €

Get pétillant 27 / Get 31 - 4 cl 7,95 €

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 4,95 €

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

04 28 44 10 55

Suivez-nous sur les réseaux

Photos non contractuelles