

# Menu

*Menu du jour 17€*

*Du lundi au vendredi, hors jours  
fériés*

*Le midi uniquement*

*Dans la limite des stocks disponibles*

*Pour les enfants, nous proposons  
nos plats en demi-portion à  
demi-tarif.*

# Les Entrées

**Tataki de bœuf** **12€**

*Bœuf mariné*

**Fromage de brebis pané aux noix** **12€**

*Pickles de légumes*

*Fromage de « La grange aux loups » (Moirans-en-Montagne)*

**Croûte aux Morilles** **15€**

*Velouté avec Morilles entières et toasts de pain*

**Carpaccio de truite du Jura** **14€**

*Chantilly de choux fleurs*

*Truite de « La pisciculture Beuque » (Marigna-sur-Valouse)*

**Crème brûlée de potimarrons** **14€**

*Poêlée forestière, champignons de Bourgogne Franche-Comté selon arrivage*

*(Indisponible en version plat)*

*Nos entrées sont disponibles en plat pour un  
supplément de 5€*

*Taxes et service compris.*

## *Les Plats*

*Risotto Gambas, Saint Jacques* 18€

*Filet de Saint Pierre rôti* 21€

*Pavé d'Omble Chevalier* 18€

*Médailлон de veau* 21€

*Gnocchi de pommes de terre, poêlée de champignons de  
Bourgogne Franche-Comté (selon arrivage)*

*Saucisse de Morteau à la crème de cancoïllotte* 18€

*Purée de pommes de terre*

*Filet de bœuf sauce poivre vert* 26€

*Filet de bœuf aux Morilles* 30€

## *Le Coin Fromager*

*Les poêlées montagnardes : poêle garnie de pommes de terre, lardons, oignons, fromage et accompagnée d'une assiette de salaisons et de salade verte. Nous pouvons les adapter aux végétariens.*

*Au Comté* 17€

*Au Morbier* 17€

*Au Chèvre* 18€

*A la Raclette* 18€

*Au Comté et Morbier* 18€

*Trois fromages* 18€

*Comté, Morbier, chèvre*

*Taxes et service compris*

## *Menu à 26€*

*Tatakí de bœuf*

*Ou*

*Fromage de brebis pané aux noix*

\*\*\*\*\*

*Saucisse de Morteau à la crème de cancoïllotte*

*Ou*

*Pavé d'Omble Chevalier*

\*\*\*\*\*

*(Supplément assiette de fromages 4€)*

*Dessert aux choix*

*(Sauf alcoolisés)*

# *Menu à 34€*

*Carpaccio de truite du Jura*

*Ou*

*Crème brûlée de potimarrons*

\*\*\*\*\*

*Médailon de veau*

*Ou*

*Risotto Gambas Saint Jacques*

*Ou*

*Filets de Saint Pierre rôti*

\*\*\*\*\*

*(Supplément assiette de fromages 4€)*

*Dessert aux choix*  
*(Sauf alcoolisés)*

*Taxes et service compris*

## *Les Desserts*

<i>Assiette de fromages</i>	<i>7€</i>
<i>Profiterole au chocolat</i>	<i>7€</i>
<i>Crème brûlée au Macvin</i>	<i>7€</i>
<i>Fondant cœur coulant Nutella</i>	<i>7€</i>
<i>Financier amandes crème aux agrumes</i>	<i>7€</i>
<i>Café ou thé gourmand</i>	<i>8€</i>
<i>(Boule de glace, 3 mignardises)</i>	

<i>1 boule de glace</i>	<i>2€50</i>
<i>2 boules de glace</i>	<i>4€</i>
<i>3 boules de glace</i>	<i>5€</i>
<i>Vanille, chocolat, fraise, pomme, framboise, citron, cassis, café.</i>	

### *Les alcoolisés*

*(Non inclus dans les menus)*

*Colonel / Framboise arrosée / Irish Coffee*

**8€\***

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Taxes et service compris*

# *Apéritifs*

## *Les bières*

*Heineken pression 25 cl* 3€

*Panaché / Monaco 25 cl* 3€30

*Picon bière 3 cl* 3€50

*La pression du mois (selon arrivage) 25 cl*  
4€50

*La Rouget de Lisle Millefleurs bouteille 33 cl*  
*Jurassienne, blonde au miel*  
5€00



## *Brasserie du Mont Blanc bouteille*

*La Blanche 33 cl* 5€00

*La Rousse Ambrée aux 3 malts 33 cl*  
5€00

*La Cristal IPA bière blonde légère 33 cl*  
5€00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*  
*Taxes et service compris*

### *Avec alcool :*

*Pontarlier 2 cl*  
3€50

*Ricard 2 cl* 3€50

*Suze 4 cl* 4€50

*Martini Bianco, Rosso 5 cl* 4€

*Porto blanc 4 cl* 4€

*Rhum Havana blanc 4 cl* 4€

*Macvin du Jura 5 cl*  
4€50

*Kir vin blanc cassis, pêche*  
4€00

*Coupe de Crémant*  
6€50

*Kir royal, Crémant du Jura, cassis, pêche, Macvin*  
7€

*Whisky :*

*Clan Campbell 4 cl* 4€

*Jack Daniel's 4 cl* 5€

*Jameson 4 cl* 5€

*Chivas 4 cl* 7€

*The Glenlivet reserve 4 cl* 7€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*  
*Taxes et service compris*

*Sans alcool :*

*Vittel / San Pellegrino 50 cl*  
2€70

*Vittel / San Pellegrino 1 L*  
4€20

*Sirop eau non minérale, limonade 25 cl*  
2€

*Diabolo 25 cl*  
2€50

*Fuzetea 25 cl*  
3€20

*Jus de pomme, abricot, ananas, orange 25 cl*  
3€50

*Perrier 33 cl*

3€50

*Soda : Coca Cola 33 cl, Oasis 25 cl*

3€50

*Les chauds :*

*Café / décaféiné*

1€70

*Grand café / décaféiné*

3€

*Thé / infusion*

3€50

*Digestifs :*

*Get 27 4 cl*

5€

*Baileys 4 cl*

5€

*Le Vert Sapin 4 cl*

5€

*Poire Williams / Mirabelle / Framboise 4 cl*

5€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Taxes et service compris*

*Nos Cocktails*

*Avec alcool 8€ :*

*Mojito Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, glace pilée*

*Lillet Lillet (vin rosé et liqueur de fruits), sirop de sucre de canne, citron vert, Perrier, glaçons*

*Le Pétillant Crémant, jus d'orange*

*Le Fruité Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas,  
zeste de citron, grenadine*

*L'original Whisky, citron jaune, jus d'orange,  
grenadine*

*Sans alcool 5€ :*

*Mojito Citron vert, cassonade, feuilles de menthe,  
Perrier, glace pilée*

*Le Fruité Jus d'orange, jus d'ananas, zeste de citron,  
grenadine*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Taxes et service compris*