

Menu « Découverte Comtoise »

Boissons non comprises

L'entrée du moment **29,00 €**

ou

Terrine « Maison » aux dés de Morteau et noix

ou

Salade d'automne



Emincé de volaille façon Franc-Comtoise

ou

Entrecôte Charolaise poêlée

ou

Filet de sandre, sauce aux mousserons

Assortiment de légumes

Assiette de 3 fromages Régionaux

ou Fromage blanc de chez Mauron

ou Dessert à choisir :

Mousse du jour, flan caramel, œuf à la neige, tarte du moment, vacherin, coupe arrosée ou 3 boules de glace

Menu « Retour de Pêche »

Boissons non comprises

Suggestion du jour **19,80 €**

Friture du moment

Légumes et pommes natures

Duo de fromages ou fromage blanc

ou dessert d'aujourd'hui

Partant pour un séjour ?

- ◆ Mobil home
- ◆ Studio
- ◆ Appartement

Renseignez-vous
ici !



ou sur

www.jardinsgourmands.fr

LES FORMULES DU MIDI

Servies jusqu'à 13h30
du lundi au vendredi, le midi
(hors week-end & jours fériés)

Menu du jour

Boissons non comprises

Entrée du jour

***** **15,00 €**

Plat du jour

Dessert du jour

Formule-Express

Boissons non comprises

Entrée + Plat **13,00 €**

ou

Plat + Dessert

Formule-Express

Plat du jour

10,80 €
Boissons non comprises

Le menu du **8,80 €**
Petit Gourmet

jambon blanc du Haut-Doubs

ou Saucisse de Morteau

ou Steak haché charolais

(servi avec frites)

Boule de glace

Petite grenadine Rième (10 cl)



Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus
dans nos plats est disponible à votre demande

CARTE

Restaurant

Les Jardins
Gourmands

Hébergements touristiques



Route de Dole

70140 PESMES

☎ 03.84.31.20.20/06.80.38.43.25



www.jardinsgourmands.fr



les.Jardins.Gourmands.Pesmes



En entrée ou en apéritif :

Seul (e) ou à partager

Découvrez notre palette "Dégustation Comtoise"

15,50 €/pers.



Jambon cru du Haut-Doubs, rondelles de chorizo Charolais et de Morteau, bâtonnets de Comté fruité et de Morbier au lait cru



Les Spécialités Hivernales

Le Burger Comtois

Pain rustique, mayonnaise, steak haché Charolais, tranche de Morbier, salade, tomate, oignon rouge
Servi avec frites

16,60 €



Le Boisé de Charcenne au four

Accompagné de pommes grenailles, jambon cru du Haut-Doubs et salade

19,00 €



La fondue Bourguignonne

210 g de dés de viande de bœuf Charolaise, à frire dans l'huile
Servie avec 3 sauces mayonnaise « Maison » et frites

19,00 €



LES ENTREES FROIDES



Terrine « Maison » avec dés de Morteau et brisures de noix
Accompagnée de bouquets de crudités 11,50 €



Salade fromagère Comtoise
3 toasts gratinés au Boisé de Charcenne, Morbier et Bleu de Gex, sur salade verte 13,00 €

Salade d'automne
Endives, lamelles de pommes, dés de Bleu de Gex, noix et dés de Morteau, vinaigrette à l'huile de noix 10,50 €



LES ENTREES CHAUDES



2 Œufs en meurette, façon vigneronne au Pinot de Charcenne, dés de Morteau, oignons gelots et croûtons 9,50 €



6 escargots gratinés au Boisé de Charcenne 8,80 €

Croûte aux Morilles ou Mousserons 16,00 €

Les ajouts de garnitures :

Assiette de légumes 4,00 €



Assiette de frites 3,00 €



Assiette de pommes vapeur 2,20 €



Assiette de salade 2,40 €



Ce logo indique les plats mettant en valeur les produits de notre Région

Et nos plats sont bien sûr « fait maison »



LES VIANDES



Emincé de volaille façon Franc-Comtoise, gratiné au Morbier 16,80 €



Confit d'échine de porcelet, crème de chorizo Comtois 17,00 €



Entrecôte Charolaise, beurre Maître d'Hôtel 18,80 €



Noix de joue confite, façon vigneronne au Pinot de Charcenne 16,80 €

LES POISSONS



Filets de perche au beurre, juste déglacés au Marc du Jura 16,80 €

Filet de sandre, sauce aux mousserons 16,80 €

Friture du moment accompagnée de frites et petite salade 16,40 €

Les ajouts de sauces :

Cancoillotte 3,00 €

Mousserons 4,50 €

Crème de chorizo Comtois 3,40 €

les menus sont au verso