

A partager en apéritif...
en entrée
ou
en plat : **16,00 €/Pers.**

Découvrez
notre
"Panier friture"



LES ENTREES

 Salade Comtoise	15,00 €
Salade, émincé d'endives, petites lanières de jambon cru du Haut-Doubs, quartiers de pomme, dés de Bleu de Gex, cerneaux de noix et croutons	
Terrine de sanglier « Maison » aux zestes d'orange et aux pistaches, accompagnée d'un confit d'oignon	15,00 €
 Salade du pêcheur	14,80 €
Goujonnette de sandre, sur salade au vinaigre de vin jaune	
 Tartines gratinées au Morbier, Comté et Boisé de Charcenne , sur lit de salade	15,00 €
Brioche aux champignons des bois	15,80 €

Les ajouts de garnitures

Assiette de légumes	4,50 €
Assiette de frites	3,50 €
Assiette de pommes vapeur	2,50 €
Assiette de salade verte	2,40 €

Les ajouts de sauces

Champignons des bois	4,50 €
Poivrade	3,00 €
Façon Comtoise	3,50 €

LES PLATS Avec accompagnement

 Jambon cuit du Haut-Doubs, poêlé et nappé d'une sauce champignons des bois	17,00 €
 Entrecôte Charolaise grillée, beurre aux fines herbes	19,80 €
Mignons de cerf juste poêlés, nappés d'une sauce poivrade	17,80 €
 Emincé de poulet façon Comtoise (sauce au Comté, crème fraîche, moutarde et paprika)	17,00 €
 Filet de sandre sur son lit de choucroute crémée au Macvin du jura	17,80 €
Filet de sandre aux champignons des bois	17,80 €
Filets de perche au beurre, juste déglacés au Marc du Jura	17,60 €

Les Spécialités

 **Le Boisé de Charcenne au four**
Pommes grenailles et jambon cru du Haut-Doubs
18,90 € (attente 30 mn)



Le Burger Comtois avec ses frites
Pain rustique, mayonnaise au ketchup, steak haché Charolais, tomate, oignon rouge, Morbier et salade
17,00 €



Pour vos repas de famille, associations, clubs...
Notre grande salle à banquets
est à votre disposition

Menu Découverte Comtoise à 30,50 €

Boissons non comprises

Terrine de sanglier « Maison »
ou
Brioche aux champignons des bois
ou
 **Salade Comtoise**

Emincé de poulet façon Comtoise
ou
Mignons de cerf juste poêlés, nappés d'une sauce poivrade
ou
Filet de sandre, sur lit de choucroute crémée au Macvin du jura

Assortiment de légumes

Assiette de 3 fromages Régionaux
ou Fromage blanc de chez Mauron
ou Choix de desserts du moment
(Flan caramel, mousse chocolat-spéculos, œuf à la neige, tarte du jour, vacherin ou coupe de glace)

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

Menu Régional à 21,00 €

Boissons non comprises

La suggestion du jour

Petite friture du moment
Assortiment de légumes

Duo de fromages de Région
ou
Fromage blanc de chez Mauron
ou
Dessert du moment

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



Les formules du midi

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



Menu du jour à 16,00 €

Boissons non comprises

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour



Formule-Express du jour à 14,00 €

Boissons non comprises

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert



Plat du jour à 11,00 €

(avec sa garniture)

Boissons non comprises

Menu du Petit Gourmet à 9,00 €

Jambon blanc du Haut-Doubs

ou Saucisse de Morteau

ou Steak haché Charolais

(servi avec frites)

Boule de glace

Petite grenadine (10cl)



Partant pour une nuit, un séjour ?



Réservez en ligne !
www.jardinsgourmands.fr

- ◆ Mobil Home
- ◆ Studio
- ◆ Appartement

Carte & Menus

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



: gourmandine70@free.fr



Les Plus
Beaux Villages
de France®



Carte automne/hiver 2023