

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de Comté « Grande Réserve », Morbier et Tomme de chèvre de Banne	6,50 €
Bolée de cancoillotte tiède et ses mouillettes	5,50 €
Fromage blanc de chez Mauron au sucre	4,50 €
Fromage blanc de chez Mauron :	
au coulis de fruits ou au miel de Pays du Massif de la Serre	5,00 €
ou aux fines herbes	5,50 €

Boule de glace, parfum au choix :	
vanille, café, noix, chocolat pâte à tartiner, framboise citron jaune, cassis, macaron/amandes, bourgeon de sapin, agrumes, cerise, poire, mirabelle.	2,30 €

Supplément alcool	4,00 €
Supplément chantilly ou coulis	2,50 €

 Coupe Jurassienne	9,00 €
2 boules de glace noix, Macvin, chantilly	

Coupe Arrosée (au choix)	8,00 €
2 boules de glace + alcool	

 Coupe Griottines	9,00 €
2 boules de glace cerise, griottes de Fougerolles et chantilly	

Coupe Estivale	9,00 €
3 boules de glace : agrumes, framboise et citron, coulis de fruits et chantilly	

Vacherin glacé vanille-framboise	6,00 €
Nougat glacé, crème anglaise	6,50 €
Crème brûlée à la framboise	6,00 €
Moelleux au caramel avec boule de glace vanille	7,00 €
Mousse au parfum du jour	6,50 €
Tarte du moment	5,00 €



Café ou Thé Gourmand 8,00 €

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

Régulièrement, REPAS DANSANTS

Renseignez-vous

Restaurant Les Jardins Gourmands

Route de Dole 70 140 Pesmes
03.84.31.20.20 / 06.80.38.43.25
gourmandine70@free.fr

 www.tourisme-pesmes.fr
 www.jardinsgourmands.fr
 Les.Jardins.Gourmands.Pesmes



Les Plus Beaux
Villages de France



Ville de Pesmes



Petite Cité Comtoise
de Caractère

Carte & Menus du Moment

Également
nos hébergements
touristiques à votre
disposition :

-  Mobil Home
-  Studio
-  Appartement



Ouvert 7/7 le midi et le soir sauf :
fermé dimanche soir et lundi soir

Le registre des allergies à déclaration obligatoire contenu dans nos plats
est disponible à votre demande.

LES ENTRÉES

 Salade de chèvre de la Chèvrerie de Banne Salade, toasts croustillants au chèvre gratiné, trait de miel du Massif de la Serre	16,50 €
Salade Estivale salade, tomates, aiguillettes de poulet froid marinées, olives, burrata et dés d'ananas	17,00 €
 Jambon cru du Haut-Doubs, tranche de melon	17,00 €
 Mousseline de poissons aux petits légumes, coulis de poivrons et tomates	16,50 €
Croûte aux morilles	18,00 €

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

LES PLATS GARNIS

Pavé de sandre, sauce vierge aux nectarines & basilic	20,00 €
Friture du moment (demandez notre variété) Accompagnée de mayonnaise au goût du jour, frites et salade	19,00 €
 Entrecôte Charolaise, beurre Maître d'Hôtel (env 300 g)	28,00 €
 Cuisse de canard aux griottes de Fougerolles	19,00 €
 Jambon blanc du Haut-Doubs, poêlé aux mousérons	20,00 €

→→→→ Nos Spécialités à découvrir ! ←←←←

 = Fait Maison

Tartare de bœuf Charolais

18,50 €

Préparé par nos soins
Accompagné de salade et d'un
panier de frites

Le Croq'Comtois

14,00 €

Pain de mie, jambon blanc du
Haut-Doubs, Morbier.
Le tout toasté et servi sur lit de
salade et accompagné d'un
panier de frites

La Plancha des Jardins

70,00 € (pour 2 pers)

Façon Parrillada (minimum 2 pers)
selon arrivée : nous demander
Ex : Filets : de sandre, perche, brochet
tanche, truite...
Le tout grillé à la plancha, accompagné de
sauce vierge et sauce tartare
et d'un panier de frites
(attente environ 30 mn)

C'est nouveau !
Crêpes

Les jeudi et vendredi soir...

Aux Saveurs Franc-Comtoises !

(en plus de notre carte habituelle)



Menu « DÉCOUVERTE COMTOISE »

Boissons non comprises

 Mousseline de poissons aux petits légumes, coulis de poivrons et tomates <i>ou</i> Salade Estivale salade, tomates, aiguillettes de poulet froid marinées, olives, burrata et dés d'ananas <i>ou</i> La suggestion d'aujourd'hui →→→→→←←←←← Jambon blanc du Haut-Doubs, poêlé aux mousérons <i>ou</i> Cuisse de canard aux griottes de Fougerolles <i>ou</i> Pavé de sandre, sauce vierge aux nectarines & basilic Assortiment de légumes →→→→→←←←←← Assiette de 3 fromages de Région <i>ou</i> Fromage blanc de chez Mauron <i>ou</i> Dessert à choisir :	
--	--

37,00 €

Demandez-nous les choix de desserts proposés pour votre menu.

Menu « Retour de pêche »

Boissons non comprises



Suggestion du jour
→→→→→←←←←←

La friture du moment

Salade, frites ou pommes natures
→→→→→←←←←←

Duo de fromages ou fromage blanc ou
dessert du moment

26,50 €

Menu enfant

Jambon blanc du Haut-Doubs
ou Saucisse de Morteau
→→→→→←←←←←

Servi avec frites

Boule de glace

Petite grenadine (10 cl)



10,00 €

LES FORMULES DU MIDI

Servies jusqu'à 13h30

Formule express

Boissons non comprises

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

17,00 €

Menu du jour

Boissons non comprises

Entrée du jour
→→→→→←←←←←

Plat du jour
→→→→→←←←←←

Dessert du jour

20,00 €

Plat du jour

(avec sa garniture)

Boissons non comprises

14,50 €

Ces formules du jour
sont proposées
du lundi au vendredi
le midi
(hors week-end & jours fériés)