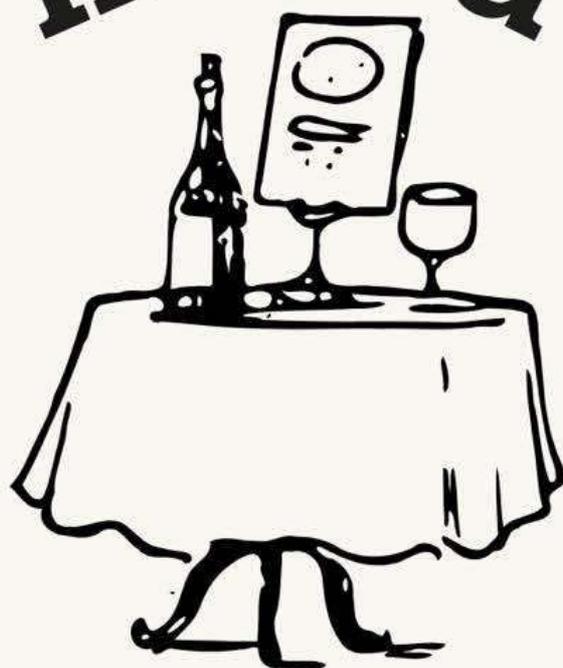


Brasserie Restaurant

La Fontaine

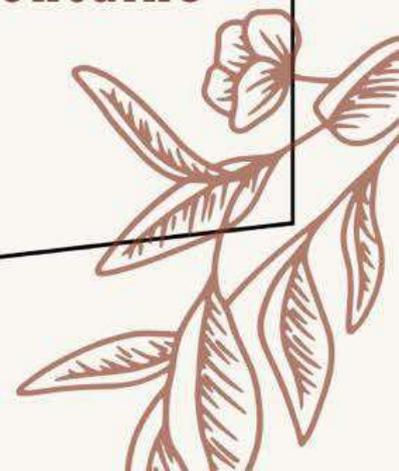
menu



Facebook : Brasserie Restaurant La Fontaine

Téléphone : 09.81.87.76.44

15 rue du marché - 70100 - Gray





*Menu du jour (lundi à vendredi)*

17.00€

---

*Menu de l'établissement*

28.00€

**Entrée : salade de chèvre chaud ou terrine de bison**

**Plat : filet mignon de porc sauce forestière**

**Dessert maison aux choix**

---

*Menu gourmand*

38.00€

**Entrée : salade de chèvre chaud ou croûte forestière**

**Plat : entrecôte de boeuf sauce morille**

**ou filet de sandre au vin jaune**

**Fromage**

**Dessert maison aux choix**

---

*Menu enfant*

8.00€

**Steak haché ou nuggets**

**accompagné de frites maison**

---

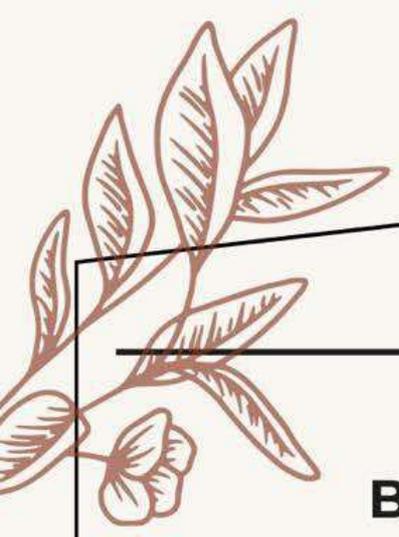
*Assiette de fromage*

6.50€

---

*Tout changement dans le menu ou sauce sera facturé.*





---

## Burger

### **Burger à la Crème de Morbier**

15.00€

steak haché, salade, tomate, oignon rouge, bacon et de la crème de morbier

### **Burger Comtois**

15.00€

steak haché, salade, tomate, oignon rouge, comté et une sauce maison

### **Burger Végétarien**

13.00€

galette de pomme de terre, champignon poêlé, courgette grillée, oeuf au plat et une sauce maison

---

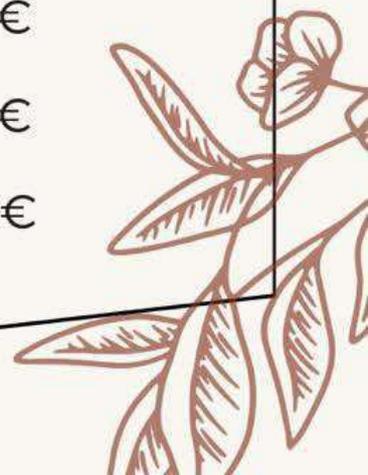
## Dessert

**Moelleux chocolat & glace vanille** 6.00€

**Tarte tatin** 5.50€

**Mousse au chocolat** 5.50€

**Crème brulée au macvin du Jura** 7.00€





---

### Entrée froide

**Salade de chèvre chaud**  
11.00€ ou en plat 16.50€

**Salade végétarienne**  
12.00€

**Terrine de bison**  
**Dampierre-sur-Salon**  
9.00€

**Tartare de saumon aux**  
**agrumes**  
11.00€

**Planche à partager**  
12.00€

---

### Entrée chaude

**Escargots de Vincent-Elise**  
*12 pièces*  
**Frasne-le-Château**  
12.50€

**Croûte forestière**  
13.50€

---

### Plat chaud

**Entrecôte de boeuf sauce morille** 25.00€

**Filet mignon de porc sauce forestière** 18.00€

**Souris d'agneau et son jus de thym** 22.00€

**Dés de boeuf sauce moutarde** 24.00€

**Suprême de volaille au vin jaune** 20.00€

---

### Poisson

**Filet de sandre au vin jaune** 22.00€

**Dos de cabillaud à la crème de chorizo** 24.00€



## COCKTAIL

<b>Mojito</b>	9.00€
<b>Spritz</b>	7.90€
<b>La Fontaine</b>	7.90€

*4cl de rhum, jus d'orange et d'ananas  
sirop de grenadine, tranche d'orange  
(sur demande possible sans alcool)*

## ALCOOL

<b>Macvin du jura</b>	5.00€
<b>Suze</b>	4.00€
<b>Ricard</b>	3.50€
<b>Pontarlier</b>	3.50€
<b>Gin</b>	5.00€
<b>Martini blanc/rouge</b>	4.00€
<b>Malibu</b>	6.00€
<b>Porto</b>	4.00€
<b>Kir 12,5cl</b>	4.00€
<b>Kir pétillant</b>	9.00€
<b>Whisky</b>	6.00€
<b>Jack Daniel's</b>	8.00€
<b>Chivas</b>	10.00€
<b>Vodka</b>	6.00€
<b>Ciroc red Berry</b>	7.00€
<b>Picon</b>	4.80€

## BIÈRE

<b>Pression kronenbourg</b>	4.00€
<b>Pression 1664 blanche</b>	5.00€
<b>Pression la bête ambré</b>	5.00€
<b>Desperados</b>	5.00€
<b>Bière sirop</b>	4.30€
<b>Panaché</b>	4.00€

## SANS ALCOOL

<b>Diabolo</b>	3.30€
<b>Limonade</b>	3.00€
<b>Coca-cola</b>	3.90€
<b>Orangina</b>	3.90€
<b>Thé glacé pêche</b>	3.90€
<b>Schweppes</b>	3.90€
<b>Perrier</b>	3.90€
<b>Boisson énergisante</b>	3.20€
<b>Jus de fruit: orange,</b>	3.90€
<i>pomme, abricot, tomate.</i>	
<b>Sirop: menthe, fraise,</b>	2.50€
<i>grenadine, citron, pêche.</i>	

## EAU MINÉRALE plate ou gazeuse

<b>Carola 1/2 litre</b>	3.30€
<b>Carola 1 litre</b>	5.00€

## BOISSON CHAUDE

<b>Café</b>	2.10€
<b>Double café</b>	3.20€
<b>Thé</b>	3.00€
<b>Infusion</b>	3.00€

## DIGESTIF

<b>Get 27</b>	6.00€
<b>Get 31</b>	6.00€
<b>Baileys</b>	6.00€
<b>Poirey</b>	8.00€
<b>Prune</b>	8.00€
<b>Bas armagnac</b>	8.00€
<b>Cognac</b>	8.00€



# LA FONTAINE

## Carte des vins

### BLANC

#### **Bourgogne Chardonnay**

Les Chénaudières cave de Lugny

#### **Riesling**

Domaine Emilie Beyer

#### **Saint Véran**

Cave de Lugny

#### **Chardonnay Vieilles Vignes**

Vin de Charente IGP

### BOUTEILLE

25,00€

32,00€

35,00€

45,00€

### ROSÉ

#### **Domaine le Pive**

AOP-Sable de Camargue vin bio

#### **L'esprit Gassier**

Côte de Provence AOP

### BOUTEILLE

21,00€

27,00€

### ROUGE

#### **Juliéna les Mouilles**

Domaine Pardon&Fils

#### **Côteaux Bourguignon**

Lupé-Cholet

#### **Hautes-Côtes de Beaune**

Domaine Cornu cave de Lugny

#### **Saint-Émilion Puisseguin**

Château Guibeau bio

#### **Crozes-Hermitage**

L'orientale domaine Ogier

#### **Pinot Noir Vieilles Vignes**

Vin de Charente

### BOUTEILLE

24,00€

24,00€

35,00€

36,00€

37,00€

45,00€

### VIN PICHET

Vin au verre : 3,50€

25cl : 5,00€ 50cl : 10,00€

### CRÉMANT ET CHAMPAGNE

#### **Crémant de Bourgogne**

Cave de Lugny

#### **Champagne Lanson**

Black Label

24,00€

75,00€