

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,50 €

Tarte au Comté et amandes *	12,50 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,70 €
Millefeuille aux champignons *	12,90 €
Millefeuille aux morilles *	17,90 €
La douzaine de grenouilles	15,00 €

Assortiment de crudités du moment *	8,90 €
Terrine du Chef *	11,40 €
Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)	15,90 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * (truite et saumon fumés maison)	16,90 €

Assiettes découvertes

Assiette du randonneur * (crudités et charcuterie maison)	15,50 €
Grande assiette de charcuterie *	22,90 €
Petite assiette de charcuterie *	15,90 €

Salades



Salades repas**

Salade verte *	3,80 €	
Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)	9,30 €	15,80 €
Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)	11,10 €	18,20 €
Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)	10,90 €	18,00 €
Salade de chèvre chaud	10,90 €	18,20 €
Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)	12,90 €	19,00 €
Salade gourmande * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)	14,50 €	21,20 €
Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)	14,90 €	21,30 €
Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)	15,10 €	21,50 €

** Nos salades
repas sont
accompagnées
de frites

Spécialités fromage

Fondue Comtoise, salade verte *(mini 2 pers)	19,00 €/ personne
Fondue Comtoise royale (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers)	26,00€/ personne

Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte *	19,10 €
<i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	

Tartiflette, salade verte	- Tomme du Jura à l'ail *	18,50 €
	- Morbier *	18,10 €
	- Reblochon *	18,10 €



Poissons

Truite meunière *	17,00 €
Truite aux amandes *	18,00 €
Truite mijotée au vin blanc du Jura *	21,00 €
Truite mijotée, crème de Savagnin *	23,50 €
Filet de sandre à la crème de morilles *	26,50 €
Filets de perche, beurre blanc citronnée *	22,50 €

Viandes

Tartare de bœuf, pommes frites *	21,00 €
<i>(Haché sur place par nos soins, viande servie crue)</i>	
Steak aux cinq poivres *	17,00 €
Entrecôte frites	25,00 €
Entrecôte à la forestière *	28,30 €
Entrecôte aux morilles *	32,00 €
Carré de porc rôti au miel du Jura *	16,90 €
Volaille fermière au vin jaune et morilles *	27,90 €

Origine de nos viandes (volailles, porc, bœuf, veau) : UE

* Fait maison 

