

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +2,50 €

<i>Tarte au Comté des Chauvins et amandes *</i>	11,70 €
<i>Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *</i>	14,30 €
<i>Millefeuille aux champignons *</i>	12,50 €
<i>Millefeuille aux morilles *</i>	17,70 €
<i>La douzaine de grenouilles</i>	14,50 €

<i>Assortiment de crudités du moment *</i>	8,50 €
<i>Terrine du Chef *</i>	10,20 €
<i>Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)</i>	14,20 €
<i>Assiette de poissons fumés par nos soins * (saumon et truite fumés maison)</i>	16,30 €

Assiettes découvertes

<i>Assiette du randonneur * (crudités et charcuterie maison)</i>	14,70 €
<i>Grande assiette de charcuterie *</i>	22,50 €
<i>Petite assiette de charcuterie *</i>	14,50 €

Salades



** Nos salades
repas sont
accompagnées
de pommes de
frites

* Fait maison 

	<i>Salades repas**</i>	
<i>Salade verte *</i>	3,50 €	
<i>Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)</i>	8,70 €	15,30 €
<i>Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)</i>	10,30 €	16,70 €
<i>Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)</i>	10,30 €	17,70 €
<i>Salade de chèvre chaud</i>	10,50 €	17,50 €
<i>Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)</i>	12,30 €	18,30 €
<i>Salade gourmande aux queues de crevettes * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)</i>	13,70 €	20,70 €
<i>Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)</i>	14,30 €	20,70 €
<i>Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)</i>	14,50 €	20,70 €

Spécialités fromage

<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte * (mini 2 pers)</i>	<i>17,50 €/ personne</i>
<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte et charcuterie * (mini 2 pers)</i>	<i>24,00 €/ personne</i>
<i>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte *</i> <i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tartiflette, salade verte</i>	<i>- au Comté * 16,70 €</i>
	<i>- au Morbier * 16,70 €</i>
	<i>- au Reblochon * 16,70 €</i>



Poissons

<i>Truite meunière *</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Truite aux amandes *</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Truite des Planches mijotée au vin blanc du Jura *</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Truite des Planches au vin jaune *</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Filet de saint-pierre à la crème de morilles *</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filets de perche beurre blanc citronné *</i>	<i>21,00 €</i>

Viandes

<i>Tartare de bœuf, pommes frites *</i> <i>(Haché sur place par nos soins)</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Steak aux cinq poivres *</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Entrecôte frites</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Entrecôte à la forestière *</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Entrecôte aux morilles *</i>	<i>29,70 €</i>
<i>Carré de porc rôti au miel du Jura *</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Volaille fermière au vin jaune et morilles *</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Lobe de ris de veau aux morilles *</i>	<i>29,80 €</i>

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

* Fait maison 

