

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,50 €

Tarte au Comté et amandes	12,30 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,70 €
Millefeuille aux champignons *	12,90 €
Millefeuille aux morilles *	17,90 €
La douzaine de grenouilles	14,90 €

Assortiment de crudités du moment *	8,90 €
Terrine du Chef *	10,70 €
Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)	14,70 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * (truite et saumon fumés maison)	16,70 €

Assiettes découvertes

Assiette du randonneur * (crudités et charcuterie maison)	15,50 €
Grande assiette de charcuterie *	22,70 €
Petite assiette de charcuterie *	14,90 €

Salades



Salades repas**

Salade verte *	3,80 €	
Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)	9,10 €	15,60 €
Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)	10,90 €	17,00 €
Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)	10,70 €	18,00 €
Salade de chèvre chaud	10,70 €	18,00 €
Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)	12,70 €	18,60 €
Salade gourmande * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)	14,10 €	21,00 €
Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)	14,70 €	21,00 €
Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)	14,90 €	21,00 €

** Nos salades
repas sont
accompagnées
de frites

Spécialités fromage

<i>Fondue Comtoise, salade verte</i> *(mini 2 pers)		18,50 €/ personne
<i>Fondue Comtoise royale</i> (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers)		25,50€/ personne
<i>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte</i> *		18,70 €
<i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>		
<i>Tartiflette, salade verte</i>	- Tomme du Jura à l'ail *	18,10 €
	- Morbier *	17,70 €
	- Reblochon *	17,70 €



Poissons

<i>Truite meunière</i> *	15,50 €
<i>Truite aux amandes</i> *	17,30 €
<i>Truite mijotée au vin blanc du Jura</i> *	19,70 €
<i>Truite mijotée, crème de Pontarlier*</i>	22,50 €
<i>Filet de saint-pierre à la crème de morilles</i> *	25,70 €
<i>Filets de perche Beurre blanc citronnée</i> *	21,90 €

Viandes

<i>Tartare de bœuf, pommes frites</i> *	19,10 €
<i>(Haché sur place par nos soins, viande servie cru)</i>	
<i>Steak aux cinq poivres</i> *	15,40 €
<i>Faux-filet frites</i>	23,90 €
<i>Faux-filet à la forestière</i> *	26,10 €
<i>Faux-filet aux morilles</i> *	29,90 €
<i>Carré de porc rôti au miel du Jura</i> *	16,50 €
<i>Volaille fermière au vin jaune et morilles</i> *	27,10 €

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

* Fait maison 

