

Bienvenue sur le site authentique du Moulin des Truites Bleues !

Cet endroit servit d'abord aux romains pour défendre un point stratégique traversant leur empire. Ensuite, l'arrivée au sixième siècle des moines dans la région donna naissance à plusieurs villages, dont Fort-du-Plasne.

Ils y construisirent ce Moulin sur les ruines romaines, qui devint en 1600 une clouterie, puis une scierie, avant devenir enfin en 1960, l'Hostellerie du Moulin des Truites Bleues.

Ce lieu unique abrite l'esprit d'illustres voyageurs ayant profité de son hospitalité. Ainsi, Aetius, vainqueur d'Attila; le Roi Louis XI, fuyant la colère de son père Charles VII; les Ducs de Bourgogne; le Prince Saxe Weimar; Napoléon 1er; le futur Pape Pie IX,..., vous ont précédés.

**A votre tour, nous vous souhaitons de passer
un agréable moment et une bonne dégustation.**

Découvrez nos partenaires

La provenance de nos produits est majoritairement locale :

Charcuterie > Maison Chapuis Haut Doubs (25)

Filet de truite et Perches > Pisciculture Beuque à Maigna 39

Les truites, élevées au Moulin de Pierre à Ney 39

sont pêchées à la commande dans nos viviers

Notre sélection de fromages : Fruitière de Grande Rivière 39

Et Gaec Rousseau Montrond 39 et la Ferme du Rosty Lemuy 39

Fruits et légumes > Maison Bonnefoy Louhans 71

Miel > Miellerie des Hautes Joux à Les Chalesmes 39



Ce logo vous indique les plats végétariens (Poisson inclus)

Pour toutes personnes Végétarienne ou ayant des allergies, merci d'en informer le personnel.

Nos boissons d'ici & d'ailleurs

Les apéritifs Régionaux :

Apéritif Maison (Liqueur de griottes, Crémant, Griottine)	10 cl	6.00 €
Vin Jaune	6 cl	6.80 €
Vin de Paille	6 cl	9.00 €
Macvin blanc, rosé	6 cl	4.50 €
Pontiane	5 cl	4.00 €
Pontarlier Anis sec ou sans sucre	2 cl	3.40 €
Guignolet kirsh	5 cl	4.00 €
Whiskey Bushmill	4 cl	7.20 €
Sapont (Pontarlier Anis aux bourgeons de Sapin)	2 cl	3.40 €
Crémant du Jura blanc, rosé	12 cl	6.00 €
Absinthe au choix : Distillerie Pernot <u>Blanche</u> : En fontaine 56°, Un Emile 68° <u>Verte</u> : Un Emile 45°, Vieux Pont 65°, Berthe de Joux 56° La Sauvage 68°, Bourgeois 55°	2 cl	5.00 à 9.00 €

Les apéritifs classiques :

Kir : Cassis, Mûre, Griotte, Framboise ou Pêche	12 cl	3.50 €
Coupe de Champagne blanc ou rosé	12 cl	8.00 €
Porto blanc ou rouge	5 cl	4.00 €
Anisés Ricard ou Pastis 51	2 cl	3.30 €
Martini blanc, rosé ou rouge	5 cl	4.30 €

Les Bières :

Bière Rouget de Lisle pression	25 cl / 3.40 €	33 cl / 4.40 €	50 cl / 6.20 €
Bière Rouget de Lisle bouteille 33 cl (Ambrée, Brune, Cervoise à la Gentiane, ou la Burgonde au cassis noir de Bourgogne)			5.00 €

Nos boissons d'ici & d'ailleurs

Les vins au verre de 12 cl et en pichet :

<u>Vin blanc :</u>	Arbois Chardonnay		3.60 €
	Arbois Savagnin		5.30 €
	Côtes du Jura Tradition (assemblage des 2 cépages)		4.20 €
<u>Vin rosé :</u>	Gris Blanc Rosé IGP du Pays D'Oc Gérard Bertrand		3.20 €
	Arbois Rosé découverte Jacques Tissot		3.20 €
<u>Vin rouge :</u>	Arbois Pinot Noir		
	Arbois Trousseau		4.50 €
	Côtes du Jura Poulsard		3.20 €
	Arbois Tradition (assemblage des 3 cépages)		3.70 €
<u>Pichet de</u>	Chardonnay, Poulsard ou Rosé	25 cl	6.50 €
<u>Pichet de</u>	Chardonnay, Poulsard ou Rosé	50 cl	11.00 €



Les boissons sans alcools :

<u>Soda/Soft :</u>	25 cl /	
Orangina, Oasis, Nestea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Coca, Coca zero		
<u>Jus de Fruits :</u>	25 cl	3.20 €
Ananas, Pomme, Tomate, Orange, Abricot, Fraise, Orange ou Pamplemousse		



Eaux minérales :

Badoit / San Pellegrino / Evian	100 cl	4.50 €
Badoit / San Pellegrino / Evian	50 cl	3.50 €
Vittel / Perrier	25 cl	3.00 €
Diabolo, Limonade La Mortuacienne	25 cl	3.00 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.00 €
Sirop à l'eau	33 cl	2.00 €
(Framboise, Grenadine, Fraise, Cassis, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat)		

Nos entrées


	Velouté de Butternut et son cappuccino de cancoillotte	10.80 €
	Duo de rilette de truite rose, et truite fumée	13.80 €
	Délice des Tuyés (assortiment de charcuterie)	13.00 €
	Traditionnelle croûte Forestière	14.00 €
	Traditionnelle croûte aux Morilles	20.00 €
	Foie gras et son chutney de saison	18.50 €

Nos Salades fraîcheurs





	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
 - Végétarienne : (Salade verte, pomme, noix, endives, vinaigrette à l'huile de noix)	5.50 €	10.00 €
 - Lemme : (Salade verte, toast de truites rose et écrevisse)	8.50 €	16.00 €
- Chèvre chaud : (Salade verte, lardons, croutons de chèvre frais toasté)	8.50 €	16.00 €
- Franc-Comtoise : (Salade verte, saucisse Morteau, dés de comté)	8.50 €	16.00 €

Nous vous proposons la formule Salade repas express pour 6.50 € en supplément du prix indiqué incluant, frites et Crème brûlée en dessert.

Nos plats

Confit de joues de porc façon bourguignonne	17.50 €
Coq rôti avec sauce Vin Jaune et Morilles	23.00 €
Filet de Bœuf, sauce Vin Jaune et Morilles	32.00 €
Bavette nature, frites, salade	19.50 €
-Sauce échalotes	+ 4.00 €
-Sauce Forestière (champignons à la crème)	+ 4.00 €
-Sauce Vin Jaune et Morille	+ 6.50 €
Pavé de Saumon enroulé de lard grillé, sauce beurre blanc	19.90 €
 Filets de perchettes meunières, frites, salade	19.80 €
Sauce savagnin	+ 2.50 €

Nos Truites du vivier

 Truite meunière	17.50 €
 Truite aux amandes grillées	19.50 €
 Truite sauce Savagnin	21.00 €
 Truite « au bleu » (cuisson au court bouillon)	19.00 €

Selon disponibilité

Tous nos plats et truites sont accompagnés d'une garniture de légumes du jour. Les frites ne sont pas maison.

Menu du Terroir

Nous vous proposons un accord mets & vins à 2 verres
Sélectionné par notre maître d'hôtel (12.00 €)

Salade Franc-Comtoise

(Salade verte, saucisse Morteau, dés de comté)

Ou

Délice des Tuyés (Assortiment de Charcuterie)



Truite meunière du vivier

(Supplément Amandes ou sauce Savagnin : + 2.50€)

Ou

Confit de joues de porc façon bourguignonne



Nos fromages affinés Comtois

Ou

Crème Brulée au parfum du moment ou Tarte du moment

25.50 €



Votre bouteille n'est pas terminée,

Emportez là !

Demander votre JuraBag...

Menu du Saut

Nous vous proposons un accord mets & vins à 3 verres
Sélectionné par notre maître d'hôtel (18.00 €)

Foie gras et son chutney de saison

Ou



Traditionnelle Croûte Forestière et Morille



Coq rôti avec sauce Vin Jaune et Morilles

Ou

Pavé de Saumon enroulé de lard grillé



Nos fromages affinés Comtois

Et/ou

Dessert au choix à la carte



Menu à 45.00 € ou 40.00 € sans fromage

Menu enfant 12.00 €

Une boisson

Moelleux de Comté

Ou



Salade composée

Escalope de volaille à la crème

Ou



Filet de truite meunière

2 boules de glaces au choix

Nos spécialités fromagères



Fondue au Comté (200g) et salade verte

14.00 €



Fondue aux trois fromages (200g) et salade verte

17.00 €



Jura-flette (Tartiflette Jurassien)

15.00 €

Pour accompagner nos spécialités fromagères :

Délice des Tuyés (assortiment de charcuterie)

13.00 €

Nos formules du jour (Uniquement le midi en semaine)

L'express : plat du jour

10.90 €

L'entre deux : Entrée + plat OU plat + dessert

13.80 €

La gourmande: Entrée, plat, dessert et café

17.20 €