



Heureux de vous accueillir !

BIJOU DOUBS
CAMPING - RESTAURANT

Que vous soyez un client local ou un touriste, notre équipe se réjouit de pouvoir vous cuisiner et vous servir !

Chez nous, le goût et les meilleurs ingrédients sont prioritaires – tout est fait maison, les plats préparés n'existent pas chez nous.

” *Il n’y a pas de bonne cuisine si au départ elle n’est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.*

Paul Bocuse, cuisinier français



Le chef aime aussi essayer de nouveaux plats, vous les trouverez alors sur notre grande ardoise.

Bon appétit et bon séjour chez nous !



Les apéros

BIJOU DOUBS
CAMPING - RESTAURANT

Les classiques

Pastis 51, Ricard, Pontarlier 2cl 2,50 / avec sirop 2,70

Picon bière 25cl 3,50

Vin rouge/rosé/blanc 12cl 2,20 / avec sirop 12cl 2,40

Kir au vin blanc 3,00

Kir Royal au Crémant 5,00

Les spécialités

Macvin du Jura rouge ou blanc 4cl 3,50

Suze 4cl 2,50

Connu et éprouvé

Crémant de Bourgogne 0,1l 4,00

Martini rouge, blanc ou extra dry 4cl 2,50

Campari 4cl 2,50

Porto rouge ou blanc 4cl 2,50

” *L'homme ne vit pas que de pain. Au bout d'un moment, il a besoin d'un verre.*

Woody Allen, réalisateur états-unien



Les cocktails classiques

Aperol Spritz 6,00

Limoncello Spritz 6,00

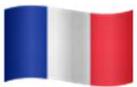
Whisky Coca 6,00

Campari Orange 5,00

Martini Orange 5,00

Gin Tonic 6,00

**HAPPY HOUR 17-18h:
Chaque cocktail -1,50€**



Les entrées



Terrine maison 7,50

Différents assaisonnements selon les idées du chef.

Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Jambon persillé 7,00

Du boucher local. Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.

Assiette de charcuterie 8,50

Assortiment de saucissons divers, jambon cru, chorizo, ..., cornichons.

petite assiette 6,50

grande assiette pour 2 personnes 15,00

Oeufs en meurette 9,00

2 oeufs pochés dans leur sauce au vin rouge, avec lardons et champignons. Croûtons maison.

4 oeufs pochés comme plat principal 15,50



*Un repas sans entrée est
comme Pâques sans ses
cloches ...*

Mot célèbre



Les salades



Salade César 8,50

Laitue romaine avec blanc de poulet, parmesan effilé et des croûtons maison. Avec sauce à salade « César ».

comme plat principal 14,50

Salade mixte 6,00

Selon disponibilité: salade batavia, iceberg, endive, treviso, tomate, concombre, carotte, oignon, poivron, champignon, ...

Avec vinaigrette aux framboises faite maison.

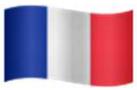
comme plat principal avec croûtons 10,00

comme plat principal avec fromage de chèvre gratiné 14,00

Salade Niçoise 8,50

Laitue romaine avec concombre, tomate, poivron, œuf dur et olives. Préparation maison, piquante et crémeuse, avec des morceaux de thon, du maïs et de la crème fraîche.

comme plat principal 14,50



Nos steaks

Entrecôte nature 20,00
Env. 280g de tendre VBF,
frites, garniture de salade.

avec sauce à l'Époisses 23,00
avec sauce aux morilles 25,00

La cuisson

bleu seulement 30s par côté sur la plancha, intérieur froid
saignant un peu plus "cuit" que bleu
à point le fameux "medium", donc rosé à l'intérieur
bien cuit plus du tout rosé à l'intérieur ...

Veuillez indiquer le degré de cuisson souhaité pour vos commandes de steaks et de burgers.



« Végétarien »
est le vieux mot indien pour
« mauvais chasseur ».

Auteur inconnu



Nos hamburgers

Nos hamburgers de 150 g sont composés à 100% de viande hachée de bœuf charolais pour un goût particulièrement intense. Le hamburger est entouré d'un petit pain brioché fait à la main par un boulanger local.

Le « Classique Nu » 13,50
sauce burger, salade, tomate, concombre.

Le Bacon 15,00
avec des tranches de bacon grillées.

Le Raclette 15,00
avec du fromage à raclette.

Le Chèvre 15,50
avec du fromage de chèvre.

L'Époisses 16,50
avec du fromage Époisses.

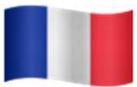
Consultez l'ardoise pour les créations
burger temporaires du chef !

Tous les hamburgers sont accompagnés de frites.
Ils sont garnis d'un confit d'oignons rouges au vin rouge fait maison.



Illustration et Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin

Extra bacon 1,50
Extra confit d'oignons 1,50
Extra œuf sur le plat 2,00



Cuisses de grenouilles à la persillade 21,50

12-14 pièces, env. 350g. Délicieuse sauce avec beaucoup d'ail, de persil et de crème. Accompagnées de frites.

Bœuf bourguignon 18,50

Le classique bourguignon. Morceaux de paleron et de joue de bœuf tendres dans une sauce corsée au vin rouge sur une purée de pommes de terre maison. Avec une garniture de lardons, carottes, céleri, champignons et croûtons.

Sandre aux fruits de mer 18,00

Notre poisson préféré à la chair blanche et ferme. Des dés de sandre dans une sauce fraîche et aromatique aux légumes et au lait de coco, accompagnés de fruits de mer, le tout servi avec du riz.

Suprême de poulet nature 14,00

Env. 180g, servi avec des frites et une garniture de salade.

avec sauce à l'Époisses 17,00

avec sauce aux morilles 19,00



Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.

Colette, écrivaine française



Andouillette bourguignonne 13,50

L'andouillette de Troyes, préparée différemment cette fois-ci: Le chef la fait mijoter lentement dans une délicieuse sauce au vin rouge et aux oignons. Elle est accompagnée de frites.

Pâtes à la bolognaise 13,00

Sauce 100% bœuf hachée avec des tomates, des carottes, du céleri et de l'ail. Avec des fusilli (pâtes en spirale), car la sauce y colle beaucoup mieux. Le tout est bien sûr accompagné de fromage râpé.



Veggie Burger (selon disponibilité) 15,00

Burger « Beyond Meat » (sans soja) sur notre mayonnaise aux amandes faite maison. Comme les burgers à la viande, avec un petit pain brioché, salade, tomate, concombre.

Pâtes et leur sauce curry légumes 14,00

Sauce piquante au lait de coco et au curry avec du jus de citron vert et des légumes croquants : carottes, aubergines, courgettes, poivrons, céleri, champignons, ...



Il n'y a qu'un seul plaisir qui soit plus grand que celui de bien manger : le plaisir de bien cuisiner.

Günther Grass, écrivain allemand



Assiette de frites 5,00

À emporter pour les campeurs disposant de leur propre récipient 4,00

Steak haché avec frites 8,50

Chicken Nuggets avec frites 8,00

Petite portion de « Pâtes à la bolognaise » 8,00



Bourgogne



Un verre de vin pour la santé, le reste de la bouteille pour le moral.

Sagesse populaire



Vins en bouteilles – rouge

Bourgogne Mâcon Azé « Fût de Chêne » bouteille 75cl 24,00

Gamay. Cave de Viré.

Ce vin, élevé une année en fûts de chêne, présente une belle couleur rubis. Il est concentré, structuré et tannique aux arômes de fruits rouges et d'épices.

Bourgogne AOC « Clos St. Pierre » verre 12cl 5,00 / bouteille 75cl 26,00

Pinot Noir. Le Chais St. Pierre.

Un vin équilibré aux arômes de petits fruits noirs.

Côtes de Beaune AOC « Marange 1er Cru » bouteille 75cl 30,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey.

Une robe à couleur de rubis foncée. Ses arômes de fruits rouges et d'épices offrent en bouche d'agréables notes poivrées.

Beaujolais AOC « Saint Amour » bouteille 75cl 23,00

Gamay. Domaine des Roches Noires.

Très équilibré, élégant, aux arômes de Kirsch.

N'hésitez pas à emporter vos bouteilles de vin entamées !

Vins en bouteilles – blanc

Bourgogne « Saint Veran » AOC bouteille 75cl 25,00

Chardonnay. Domaine des Roches Noires.

Robe brillante et dorée avec des notes toastée, arômes de beurre et de poire.

Bourgogne « Montagny 1^{er} Cru » verre 12cl 5,80 / bouteille 75cl 30,00

Chardonnay. Domaine des Vignes Bleues.

Ce vin a la robe or révèle un nez complexe d'agrumes (citron) et de fleurs blanches (acacia, aubépine). Élégante et ciselée, la bouche offre des arômes de pain grillé et de beurre avec une finale minérale.

Vins en bouteilles – rosé

Bourgogne Mâcon Fleur Roses bouteille 75cl 18,00

Gamay. Cave de Viré.

Ce joli vin rosé est gorgé de fruits frais. La belle alliance de la gourmandise et de la fraîcheur.

Crémant

Crémant de Bourgogne AOC « BRUT » bouteille 75cl 23,00

Assemblage de Pinot noir, de Chardonnay et d'Aligoté. Le Chais St. Pierre.

Belle élégance, bulles fines, fraîcheur, notes d'agrumes.



Notre carte des vins



Jura

Domaine Rolet, Arbois

N'hésitez pas à emporter vos bouteilles de vin entamées !

„ Dommage qu'on ne puisse pas caresser le vin. Kurt Tucholsky, écrivain allemand “

— Vins en bouteilles – rouge —

Arbois Trousseau verre 12cl 5,20 / bouteille 75cl 27,00

Cépage tardif et exigeant d'origine comtoise. Ce vin rare et surprenant développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

Arbois Tradition Rouge verre 12cl 4,60 / bouteille 75cl 24,00

Une assemblage de 40% Poulsard, 30% Trousseau et 30% de Pinot Noir, élevés séparément en foudres pendant 12 mois. Ce vin réunit les caractéristiques des cépages: des tannins souples, des arômes de fruits rouges, cerises et myrtilles, soutenus par une note épicée.

— Vins en bouteilles – blanc —

L'Étoile Chardonnay verre 12cl 5,00 / bouteille 75cl 26,00

Cépage bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le X^e siècle. L'appellation « L'Étoile » produit un vin minéral et floral avec des arômes d'agrumes et de pêche.

Côtes du Jura Tradition verre 12cl 6,00 / bouteille 75cl 31,00

Après 4 ans en fût, les cépages Chardonnay et Savagnin sont assemblés moitié-moitié. Avec sa robe d'or éclatant, ce vin combine de finesse et de puissance et il vous surprend par ses arômes de noisette, d'amande et de Comté.

Côtes du Jura Savagnin bouteille 75cl 39,00

Ce vin exprime pleinement toute la typicité du terroir jurassien. Il a une belle robe vieil or, en bouche il est très puissant et il vous offre des notes de noix fraîches, de fruits secs avec une grande longueur et une belle complexité.



Vins en vrac



IGP du Gard

Cellier des Chartreux
Les Gardilles

Rouge, blanc ou rosé

Verre 12cl 2,20

Verre 18cl 2,70

Carafe 25cl 4,40

Carafe 50cl 8,50

Carafe 100cl 16,00

Macon AOC

Cave Coopérative
Cave d'Azé

Bourgogne blanc

Verre 12cl 3,50

Verre 18cl 5,00

Carafe 25cl 6,50

Carafe 50cl 12,00

St.Amour AOC

Domaine du
Champ de Violettes

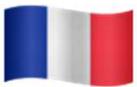
Bourgogne rouge

Verre 12cl 3,00

Verre 18cl 4,40

Carafe 25cl 6,00

Carafe 50cl 11,00



Bières pression

1664 ou 1664 panaché 25cl 3,00 / 50cl 6,00

Picon bière 25cl 3,50 / 50cl 7,00

Lefte blonde 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Lefte ruby 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Hoegaarden blanche 25cl 4,00 / 50cl 8,00

Supplément sirop pour 25cl 0,20 / pour 50cl 0,40

Bières en bouteille

Bière allemande 50cl 5,00

1664 sans alcool 25cl 3,00

Sodas / limonades

Coca-Cola / Zero 33cl 3,00

Orangina 33cl 3,00

Ice Tea Pêche 33cl 3,00

Diabolo 25cl 2,50

Sirop à l'eau 25cl 2,00

Schweppes Tonic / Agrumes 33cl 3,00

Jus de fruits (orange, pomme, abricot, tomate) 20cl 2,50

Perrier gazeuse 33cl 2,50

Carola eau plate/finement pétillante/gazeuse 100cl 4,00

Digestifs

Whisky 4cl 5,00

Cognac 4cl 5,00

Jack Daniel's 4cl 5,00

Vodka 4cl 5,00

Eau de vie (poire, mirabelle) 4cl 5,00

Marc de Bourgogne/Jura 4cl 5,00

Vieille Fine de Jura 4cl 5,00

Jägermeister 4cl 5,00

Boissons chauds

Café / Espresso 1,50

Double Café / Espresso 2,80

Grand Café / Allongé 2,00

Café au lait 3,00

Latte Macchiato 3,00

Thé (diverses sortes) 2,50

Chocolat chaud 3,00



*La traversée du désert
est le chemin qui mène de chez
vous à chez nous.*

Le chef ☺



Armagnac 4cl 5,00

Calvados 4cl 5,00

Baileys 5cl 4,00

Amaretto 5cl 4,00

Get 27 5cl 4,00