

LES ENTREES

Gravlax de truite à l'orange et aneth	13€
Œuf cocotte cancoillotte au vin jaune et jambon	10€
Planche de charcuterie	13.50€
Croûte aux morilles et Vin Jaune	15.90€
Croustillant de Morteau, poireaux et Mont d'Or	11.50€

(Les entrées sont possibles en version plat + 9€)

LES BURGERS (accompagnés de frites maison et salade verte) :

LE PETIT-COCHON : cheddar, steak de cochon maison, oignons rouges confits, galette de pomme de terre, salade, tomate et sauce cocktail

19 €

LE GRANDVALLIER : Morbier, steak haché frais, galette de pomme de terre, oignons rouges confits, lard paysan, salade, tomate et sauce cocktail

18 €

LE FRANC-COMTOIS : saucisse de Morteau, raclette, oignons rouges confits, galette de pomme de terre, salade, tomate et sauce cocktail

19 €

LE CHEVRE : chèvre buche, steak haché frais, miel, oignons rouges confits, salade, tomate et sauce cocktail

18 €

LE VIVIER : Comté, truite fumée, œuf au plat, galette de pomme de terre, oignons rouges confits, salade, tomate et sauce cocktail

19.50 €

LE VEGETARIEN : Galette végé, Comté, œuf au plat, galette de pomme de terre, oignons rouges confits, salade, tomate et sauce cocktail

19.50 €

LES VIANDES : (Accompagnées de frites maison ou garniture du moment)

Pavé de cerf sauce Grand Veneur	22 €
Côte de veau sauce Comté	25€
Cassolette de Sot-l'y-laisse de poulet aux morilles gratinées au Comté	27 €
Entrecôte (environ 220-230gr)	
Morilles 27 € - - - Beurre maître d'hôtel ou sauce poivre fumée 24 € - - - ou nature 21 €	

LES POISSONS :

Petits filets de perche meunières	21 €
Joues de sandre sauce au Vin Jaune	23 €

MENU BAMBINO 12€ + 1 sirop a l'eau

Petits filets de perche OU

Burger poulet pané OU burger steak

2 boules de glace au choix **OU** salade de fruits

LES FONDUES

Fondue au Comté	34€/ 2 personnes
Fondue Comté + assiette de charcuterie	48€/ 2 personnes
Fondue Comté aux morilles	48€/ 2 personnes
Fondue Comté royale	58€/ 2 personnes

LES DESSERTS

Crème brulée du moment	8.50 €
Tartelette chocolat Gianduja figues au vin rouge	9 €
Café gourmand 9.50 €	Café TRES gourmand (digestif + café) 14 €
Salade de fruits frais	7 €
Riz au lait poires caramel beurre salé	8.50€
Assiette de fromages	8.50 €

LISTES DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

ORIGINES DES VIANDES INDIQUEES SUR TABLEAU DANS LE RESTAURANT

Le menu du jour n'est pas disponible pendant la période des vacances scolaires et jours fériés

Miel et pollen CHRISTIAN LACROIX 39130 ETIVAL

Truite pisciculture des Rivières LES ROUSSES

Comté Morbier Raclette (Fruitière du Pays Grandvallier) 39150 ST LAURENT EN GRANVAUX

