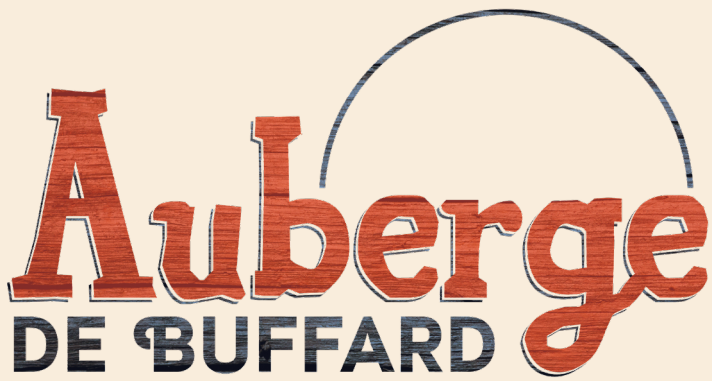




◆ CUISINE DE TERROIR ◆



Le Chef et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous présenter leur cuisine régionale à base de produits frais et pour la plupart locaux. Afin de respecter les mesures d'hygiène en vigueur, notre carte se présente à vous sous la forme de sets de table.

Bonne lecture & bon appétit !



VENTE À EMPORTER

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande ! Nous saurons apporter des solutions adaptées à vos événements

03 81 57 47 99 ou 06 60 48 67 87
contact@auberge-de-buffard.fr

LES BOISSONS

APÉRITIFS LOCAUX

Pontarlier (3cl) | 3 €
Sapont (3cl) | 3 €
Macvin du Jura (5cl) | 5 €
Kir jurassien (10cl) | 6 €
Coupe de crémant et raisins macérés au Macvin

BIÈRES

Trobonix (33cl) | 6 €
Leffe pression (25cl) | 3 €

EAUX MINÉRALES

Carola gazeuse
50cl | 2,5 € le litre | 4 €

JUS DE FRUITS

Jus de pomme bio Comtois
le verre | 3 € le litre | 9 €



VINS AOC DU JURA

Chardonnay & Poulsard
le verre (12,5cl) | 3 €
La carafe (25cl) | 6 €
La carafe (50cl) | 12 €
La carafe (100cl) | 22 €

Pour les vins AOC et IGP en bouteille, demandez conseil aux serveurs. Nous vous avons sélectionnés quelques coups de cœur qui suivent la saison et nos mets.

 Rejoignez l'Auberge sur Facebook

5 Grande Rue
25440 Buffard
www.auberge-de-buffard.fr

SUGGESTION

MENU RÉGIONAL | 26 €

Oeuf meurette
à la saucisse de Morteau
ou
Ballotine de sandre
et truite fumée
aux notes anisées du Haut-Doubs
ou
Terrine maison

Paleron de boeuf braisé
ou
Suprême de volaille
au Comté
ou
Jambon braisé
au Macvin du Jura

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix
ou

Dessert maison au choix

MENU GOURMET | 39 €

Foie gras maison au Macvin
ou
Cassiolette d'escargots
à l'absinthe
ou
Cassiolette
de noix de Saint-Jacques
flambées au Marc du Jura

Filets de truite de la Haute Vallée
de la Loue au Vin Jaune
ou
Suprême de pintade
aux morilles
ou

Filet de canard
aux griottines de Fougerolles

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix

Dessert maison au choix

GOURMANDISES | 7,50 €

Crème brûlée du moment
Tartelette chocolat caramel
beurre salé
Tarte aux pommes façon tatin
Dessert du moment

Coupe de glace
aux saveurs régionales *
Noix arrosée de Macvin et raisins
ou liqueur de sapin arrosée de vert sapin
Coupe de glace *
3 parfums au choix : vanille, chocolat,
caramel, fraise, framboise, citron, ananas

* Tous nos desserts sont accompagnés de mignardises maison.

LES SALADES REPAS | 17€

La salade du pêcheur
Truite fumée, noix de Saint-Jacques,
salade, tomates, croûtons de pain,
pommes rôties

La salade du Tuyé
Julienne de saucisse de Morteau, Comté,
noix, salade, tomates, croûtons de pain,
pommes rôties

La salade du fermier
Emincé de volaille épicé, oeuf poché,
Morbier, maïs, salade, tomates,
croûtons de pain, pommes rôties

LES POISSONS

Friture de goujonnette de truite
de la Haute Vallée de la Loue | 17€

Filets de truite de la Haute Vallée
de la Loue au Pontarlier
et aux amandes | 17€

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

LA SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

Morbiflette | 15 €
Pomme de terre, morbier fondu,
salade verte, dés de Morteau et lardons

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce de boeuf aux échalotes
déglacée au Poulsard | 15 €

Pièce de boeuf
au bleu de Gex | 16 €

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

LE BURGER | 15€

«MADE IN AUBERGE»

Burger maison accompagné
de pommes rôties aux aromatiques du
jardin et salade verte

MENU ENFANT | 10€

Nuggets de poulet maison
servi avec pommes rôties
et fromages régionaux

Coupe de glace
2 parfums au choix : vanille, chocolat,
caramel, fraise, framboise, citron
ou
Mousse au chocolat

Une boisson au choix
Jus de pomme bio Comtois, Coca-cola,
Orangina, Ice-Tea, limonade

FORMULE DÉJEUNER | 17€

Uniquement le midi en semaine,
hors jours fériés
Entrée + plat ou plat + dessert

Prix nets, service compris