

# Le P'tit Comtois

Cuisine maison Franc-comtoise authentique, gourmande et traditionnelle !

**Carte soir et Week-end**

## Menu Du Terroir

Entrée - Plat - Dessert 33€ \*

Demander votre Assiette de Fromages de la Région + 6,00€

**Composez votre menu du terroir parmi les plats de la carte\***

\*Les spécialités du P'tit Comtois ne font pas parti du menu terroir

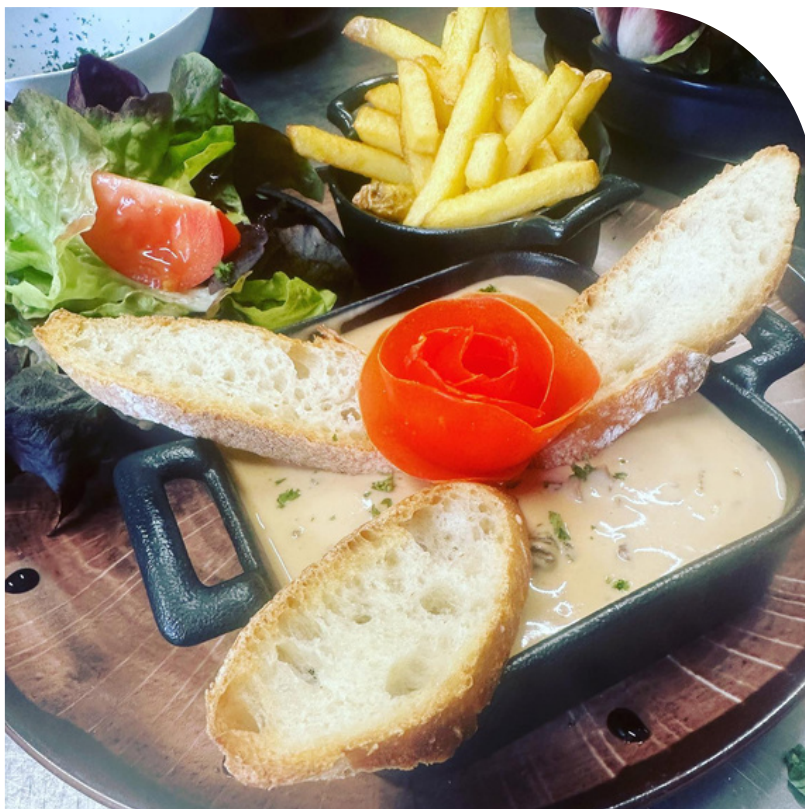
## Nos Entrées

- Salade de chèvre chaud au poulet** 13€90  
Salade - tomates - oeufs - concombres - poulet grillé -oignons rouge  
-vinaigre balsamique - croutons de chèvre chaud - Melon  
**En Plat: 18€**
- Filets de truite fumée de Bonnevaux-Le-Prieuré** 14€90  
Salade - tomates- truite fumée -vinaigre de framboises - beurre - citron - oignons  
croûtons de pain . fraises
- Cassolette d'escargots forestière et morilles au vin jaune** 14€90  
**En Plat: Cassolette - Salade - frites maison: 19€**
- Foie gras maison mi-cuit au Macvin du Jura\*** 18€00  
Foie gras- Chutney de figes - framboises - pain grillé- Magret de canard - crème balsamique  
**\*Supplément 5€ dans le Menu du terroir**
- Croûte Forestière au vin jaune** 14€90
- Croûte aux Morilles au vin jaune \*** 18€00  
**En Plat: Croûte aux morilles - salade- frites maison \* 23€50**  
**\*Supplément 5€ dans le Menu du terroir**

# Les incontournables!



**L'Assiette de la Vallée de la Loue**



**Croûte Forestière au vin Jaune (version Plat)**

# Le P'tit Comtois

Cuisine maison Franc-comtoise authentique, gourmande et traditionnelle !

**Carte soir et Week-end**

## Nos Plats

**Suprême de poulet comtois gratinée au comté . 21€00**

Suprême de poulet - sauce comté - saucisse de morteau - oignons grillé

Accompagnement : Frites maison - salade Ou Légumes de saison

( Comté 18 mois fruitière du Pays de Courbet à Amancey )

**Filets de truite sauce Homardine 21€50**

Accompagnement : Légumes de saison Ou frites maison

**filets truite Sauce Morilles Supplément: 5,00€**

(Truite de Bonnevaux-Le-Prieuré)

**Burger Morbier comtois ou cheddar au bacon grillé . 18€00**

(Steak Bouchère XL 180G - sauce burger - Pain artisanal - salade - tomates - oignons caramélisés)

Bacon pour le cheddar - saucisse de Morteau pour le Morbier

(Steak bouchère charolais origine France)

Accompagnement : Frites maison - salade

**Escalope de veau comtoise gratinée au Morbier 21€00**

Escalope veau - jambon cru fumée du Haut-Doubs - sauce crème - Morbier

Accompagnement : Frites maison ou légumes de saison - salade

**\*Escalope de veau disponible sans le jambon cru fumée**

( Veau origine France )



## Menu Enfant 11€

**Burger cheddar ou jambon frites maison**

**Glaces 2 boules ou fraises chantilly**

**Boisson au choix:**

**Diabolo ou jus de fruits**

# Le P'tit Comtois

Cuisine maison Franc-comtoise authentique, gourmande et traditionnelle !

**Carte soir et Week-end**

## Les Spécialités du P' Tit Comtois

Les spécialités du P'tit Comtois ne font pas parti du menu terroir

- L'Assiette de la Vallée de la Loue** **23€00**  
Salade - croûte forestière au vin jaune - truite fumée - Goujonnette de truite - sauce tartare - frites maison - Melon  
**\*Supplément Version Royale : sauce aux morilles 5,00€**
- La "boîte chaude" Estivale Edel de Cléron" au Savagnin** **22€00**  
(Boîte chaude salade, frites maison , saucisse de Morteau, croûte forestière- melon )  
**\*Supplément Version Royale : sauce aux morilles 5,00€**
- Goujonnette de truite de Bonnevaux-Le-Prieuré sauce tartare** **21€50**  
Frites maison - salade - sauce tartare - Melon  
**Goujonnette Sauce Morilles Supplément: 5,00€**
- Croûte Forestière au vin jaune** **19€90**  
Croûte forestière - salade - frites maison - Melon
- Le burger comtois signature XL - frites maison à la cancoillotte** **21€00**  
-Pain artisanal -Steak façon Bouchère XL 180G ( Viande de boeuf français)  
-Méga tranche de Comté et Morbier  
- Oignons caramélisés - saucisse de Morteau  
-Rosti - Bacon crispy - Champignons de paris frais persillé  
-Salade - tomates - vinaigre de framboises
- L'Assiette dégustation franc-comtoise** **22€50**  
Salade, saucisse de Morteau, jambon à l'os du Pays , jambon cru fumé du Haut Doubs  
frites maison , croûte forestière au vin jaune - comté - morbier - cancoillotte chaude - Melon  
**\*Supplément Version Royale : croûte aux morilles 5,00€**
- Faux filet de boeuf charolais. nature ou Sauce au choix: comté ou forestière** **24€50**  
Faux filet de boeuf 300G Accompagnement: Frites maison - salade  
**\*Supplément Version Royale : sauce aux morilles 5,00€**  
Viande de boeuf origine :France ( Charolaise)

# **Le P'tit Comtois**

**Cuisine maison Franc-comtoise authentique, gourmande et traditionnelle !**

**Carte soir et Week-end**

## **Les desserts 7€50**

**Vacherin glacé artisanal vanille framboises**

**Crème brûlé aux Macvin du Jura**

**tarte passion meringuée et sont coulis de fruits rouge**

**Croquant aux 3 chocolats**

**Chocolat blanc , chocolat noir , chocolat au lait**

**Forêt-noire glacée aux griottines de Fougerolles**

**Fraises Melba**

**Glace vanille - glace fraises - fraises fraiche - chantilly**

**Coupe Franc-comtoise**

**- glace griottes - glace vanille - griottines de Fougerolles - chantilly**

**Les Parfums de Crèmes Glacées et Sorbets coupe 3 boules**

**Citron , framboises , fraises , vanille , noix coco , pistache , café**