

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

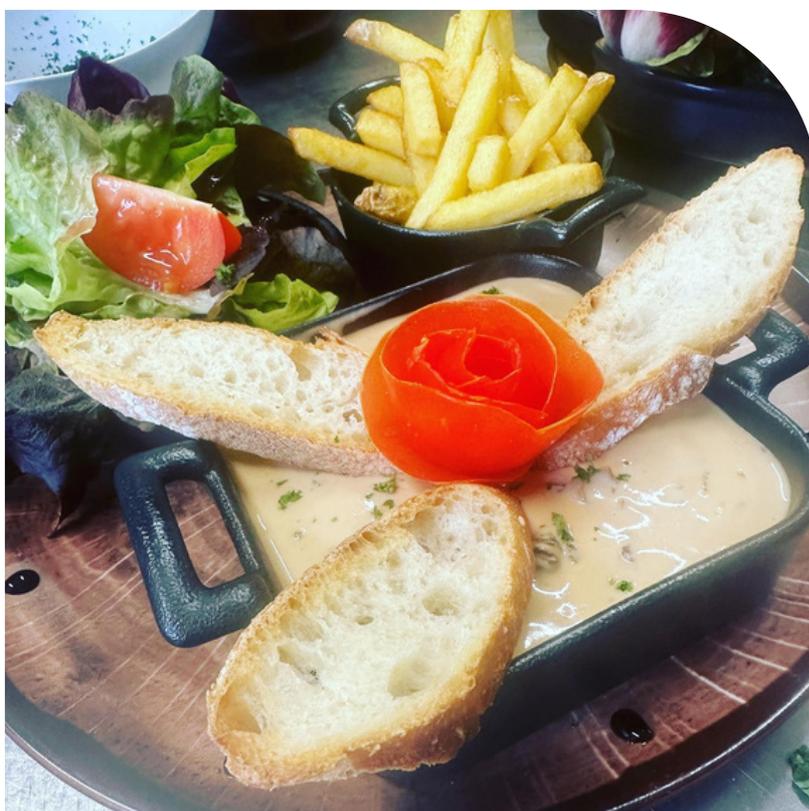
Nos Entrées

- 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