

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,00 €

Assortiment de crudités du moment *	8,90 €
Terrine du Chef *	10,50 €
Duo de jambon fumé de pays <small>(jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)</small>	14,50 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * <small>(truite et saumon fumés maison)</small>	16,50 €

Tarte Franc-comtoise *(Quiche agrémentée de saucisse fumée maison et Comté)	12,00 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,50 €
Millefeuille aux champignons *	12,90 €
Millefeuille aux morilles *	17,90 €
La douzaine de grenouilles	14,90 €

Assiettes découvertes

Assiette du randonneur * <small>(crudités et charcuterie maison)</small>	15,00 €
Grande assiette de charcuterie *	22,70 €
Petite assiette de charcuterie *	14,90 €


Salades



Salades repas**

Salade verte *	3,80 €	
Salade comtoise * <small>(salade verte, Comté, jambon maison, noix)</small>	8,90 €	15,50 €
Salade paysanne * <small>(salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)</small>	10,70 €	16,90 €
Salade jurassienne * <small>(salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)</small>	10,50 €	17,90 €
Salade de chèvre chaud	10,50 €	17,90 €
Salade aux deux fumés * <small>(salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)</small>	12,50 €	18,50 €
Salade gourmande aux queues de crevettes * <small>(salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)</small>	13,90 €	20,90 €
Salade du pêcheur * <small>(salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)</small>	14,50 €	20,90 €
Salade de poissons fumés * <small>(salade verte, truite et saumon fumés maison)</small>	14,70 €	20,90 €

** Nos salades
repas sont
accompagnées
de frites

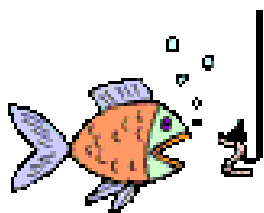
* Fait maison 

Spécialités fromage

<i>Fondue Comtoise, salade verte</i> *(mini 2 pers)	18,10 €/ personne
<i>Fondue Comtoise royale</i> (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers)	25,00€/ personne

<i>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte</i> *	18,50 €
<i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	

<i>Tartiflette, salade verte</i>	- <i>Tomme du Jura à l'ail</i> *	17,50 €
	- <i>Morbier</i> *	17,50 €
	- <i>Reblochon</i> *	17,50 €



Poissons

<i>Truite meunière</i> *	15,50 €
<i>Truite aux amandes</i> *	17,10 €
<i>Truite des Planches mijotée au vin blanc du Jura</i> *	19,50 €
<i>Truite des Planches au Vin Jaune</i> *	22,30 €
<i>Filet de saint-pierre à la crème de morilles</i> *	25,50 €
<i>Filets de perche Beurre blanc citronnée</i> *	21,70 €

Viandes

<i>Tartare de bœuf, pommes frites</i> *	18,90 €
<i>(Haché sur place par nos soins)</i>	
<i>Steak aux cinq poivres</i> *	15,20 €
<i>Faux-filet frites</i>	23,70 €
<i>Faux-filet à la forestière</i> *	25,90 €
<i>Faux-filet aux morilles</i> *	29,90 €
<i>Carré de porc rôti au miel du Jura</i> *	16,20 €
<i>Volaille fermière au vin jaune et morilles</i> *	26,90 €

Origine de nos viandes (volailles, porc, bœuf, veau) : UE

* Fait maison 