

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,00 €

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

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

Assiettes découvertes

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

Salades



Salades repas**

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

** Nos salades repas sont accompagnées de frites

* Fait maison 

Spécialités fromage

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

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

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



Poissons

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

Viandes

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

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

* Fait maison 

