

Carte

Entrées froides

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,50 €

Tarte au Comté et amandes	12,30 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,70 €
Millefeuille aux champignons *	12,90 €
Millefeuille aux morilles *	17,90 €
La douzaine de grenouilles	14,90 €

Assortiment de crudités du moment *	8,90 €
Terrine du Chef *	10,70 €
Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)	14,70 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * (truite et saumon fumés maison)	16,70 €

Assiettes découvertes

Assiette du randonneur * (crudités et charcuterie maison)	15,50 €
Grande assiette de charcuterie *	22,70 €
Petite assiette de charcuterie *	14,90 €

Salades



Salades repas**

Salade verte *	3,80 €	
Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)	9,10 €	15,60 €
Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)	10,90 €	17,00 €
Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)	10,70 €	18,00 €
Salade de chèvre chaud	10,70 €	18,00 €
Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)	12,70 €	18,60 €
Salade gourmande * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)	14,10 €	21,00 €
Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)	14,70 €	21,00 €
Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)	14,90 €	21,00 €

** Nos salades
repas sont
accompagnées
de frites

Spécialités fromage

Fondue Comtoise, salade verte *(mini 2 pers) 18,50 €/ personne
Fondue Comtoise royale (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers) 25,50€/ personne

*Gratinée de saucisse fumée
au Morbier, salade verte* * 18,70 €
(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)

Tartiflette, salade verte - *Tomme du Jura à l'ail* * 18,10 €
- *Morbier* * 17,70 €
- *Reblochon* * 17,70 €



Poissons

Truite meunière * 15,50 €
Truite aux amandes * 17,30 €
Truite mijotée au vin blanc du Jura * 19,70 €
*Truite mijotée,
crème de Pontarlier** 22,50 €
*Filet de saint-pierre
à la crème de morilles* * 25,70 €
*Filets de perche
Beurre blanc citronnée* * 21,90 €

Viandes

Tartare de bœuf, pommes frites * 19,10 €
(Haché sur place par nos soins, viande servie cru)
Steak aux cinq poivres * 15,40 €
Faux-filet frites 23,90 €
Faux-filet à la forestière * 26,10 €
Faux-filet aux morilles * 29,90 €
Carré de porc rôti au miel du Jura * 16,50 €
*Volaille fermière au vin jaune
et morilles* * 27,10 €

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

* Fait maison 

