

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 € |

| | |
|--|---------|
| 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 € |

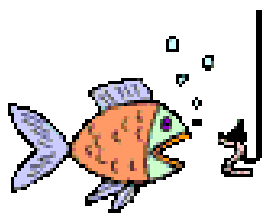
** Nos salades
repas sont
accompagnées
de frites

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 crue)
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 

