

Carte

Entrées chaudes

Avec accompagnement +3,50 €

Tarte au Comté et amandes *	12,50 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,70 €
Millefeuille aux champignons *	12,90 €
Millefeuille aux morilles *	17,90 €
La douzaine de grenouilles	15,00 €

Entrées froides

Assortiment de crudités du moment *	8,90 €
Terrine du Chef *	11,40 €
Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)	15,90 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * (truite et saumon fumés maison)	16,90 €

Salades



Salades
repas**

Salade verte *	3,80 €	
Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)	9,30 €	15,80 €
Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)	11,10 €	18,20 €
Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)	10,90 €	18,00 €
Salade de chèvre chaud	10,90 €	18,20 €
Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)	12,90 €	19,00 €
Salade gourmande * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)	14,50 €	21,20 €
Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)	14,90 €	21,30 €
Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)	15,10 €	21,50 €

** Nos salades repas sont accompagnées de frites

Spécialités fromage

*Fondue Comtoise, salade verte *(mini 2 pers)*

19,00 €/personne

*Fondue Comtoise royale (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers)*

26,00€/personne

Gratinée de saucisse fumée

*au Morbier, salade verte **

19,10 €

(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)

Tartiflette, salade verte

*- Tomme du Jura à l'ail **

18,50 €

*- Morbier **

18,10 €

*- Reblochon **

18,10 €



Poissons

*Truite meunière **

17,00 €

*Truite aux amandes **

18,00 €

*Truite mijotée au vin blanc du Jura **

21,00 €

*Truite mijotée,
crème de Savagnin **

23,50 €

Filet de sandre

*à la crème de morilles **

26,50 €

Filets de perche,

*beurre blanc citronnée **

22,50 €

Viandes

*Tartare de bœuf, pommes frites **

21,00 €

(Haché sur place par nos soins, viande servie crue)

*Steak aux cinq poivres **

17,00 €

Entrecôte frites

25,00 €

*Entrecôte à la forestière **

28,30 €

*Entrecôte aux morilles **

32,00 €

*Carré de porc rôti au miel du Jura * 16,90 €*

Volaille fermière au vin jaune

*et morilles **

27,90 €

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

* Fait maison

