

# 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 €

## Assiettes découvertes

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

## 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

<b>Fondue Comtoise, salade verte</b> *(mini 2 pers)	<b>19,00 €/ personne</b>
<b>Fondue Comtoise royale</b> (salade verte et charcuterie) * (mini 2 pers)	<b>26,00€/ personne</b>

<b>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte</b> *	<b>19,10 €</b>
<i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	

<b>Tartiflette, salade verte</b>	- <b>Tomme du Jura à l'ail</b> *	<b>18,50 €</b>
	- <b>Morbier</b> *	<b>18,10 €</b>
	- <b>Reblochon</b> *	<b>18,10 €</b>



## Poissons

<b>Truite meunière</b> *	<b>17,00 €</b>
<b>Truite aux amandes</b> *	<b>18,00 €</b>
<b>Truite mijotée au vin blanc du Jura</b> *	<b>21,00 €</b>
<b>Truite mijotée, crème de Savagnin</b> *	<b>23,50 €</b>
<b>Filet de sandre à la crème de morilles</b> *	<b>26,50 €</b>
<b>Filets de perche, beurre blanc citronnée</b> *	<b>22,50 €</b>

## Viandes

<b>Tartare de bœuf, pommes frites</b> *	<b>21,00 €</b>
<i>(Haché sur place par nos soins, viande servie crue)</i>	
<b>Steak aux cinq poivres</b> *	<b>17,00 €</b>
<b>Entrecôte frites</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Entrecôte à la forestière</b> *	<b>28,30 €</b>
<b>Entrecôte aux morilles</b> *	<b>32,00 €</b>
<b>Carré de porc rôti au miel du Jura</b> *	<b>16,90 €</b>
<b>Volaille fermière au vin jaune et morilles</b> *	<b>27,90 €</b>

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

\* Fait maison 

