

Chères clientes, chers clients. Bienvenue dans notre restaurant.
L'intégralité des plats qui composent cette carte sont réalisés dans nos locaux à base de produits frais et bruts sélectionnés.
La plupart de ces mets sont cuisinés «à la minute» et peuvent, par conséquent, entraîner un temps d'attente.

Plats à partager... ou pas...

Plateau Franc-comtois ^{noix} ^{from} 23.00 €
Assortiment de charcuteries du Haut-Doubs et de fromages de Pays • Parc comtois labellisé (Maison Droz-Vincent)

Planchette de charcuteries • Parc comtois (Maison Droz-Vincent) ^{noix} ^{from} 14.50 €

Entrées

Cassolette de noix de Saint-Jacques et crevettes au Vin Jaune 18.00 €
Croûte aux morilles sauvages du Cachemire ^{noix} ^{from} 19.50 €

Les Morilles du Cachemire que nous vous proposons sont des champignons sauvages récoltés et triés par des personnes rémunérées équitablement. Notre importateur, basé dans le Doubs, est le seul intermédiaire entre les cueilleurs et votre plat.

Terrine de truite aux queues d'écrevisses • SCEA Pisciculture Petit-Ecaille ^{noix} ^{from} 13.40 €

Salade verte 6.20 €

Salade Jurassienne ^{noix} ^{from} 12.40 €
Quenelle de Comté, noix et jambon fumé du Haut-Doubs

Salade gourmande ^{noix} ^{from} 16.00 €
Magret fumé, «ole gras» Maison », figues

Terrine de Foie Gras de canard au macvin 19.00 €

Saucisse de Morteau brochée, jus corsé 13.80 €

Viandes

Faux-filet ce bœuf grillé (220g), Pommes frites • Viande de bœuf origine France ^{noix} ^{from} 22.50 €

• Supplément sauce Côtes du Jura 4.00 €

• Supplément sauce Vin Jaune 5.00 €

• Supplément sauce morilles du Cachemire 7.00 €

Afin de lui conserver ses qualités gustatives, cette pièce de viande est à déguster de préférence " saignante " ou " à point "

Andouillette au Côtes du Jura, Pommes frites • Andouillette Maison Vivant – Cousance, Jura ^{noix} ^{from} 18.90 €

Porcelet confit au jus, purée de pommes de terre au Morbier ^{noix} ^{from} 24.00 €

Bœuf en Pot-au-feu, Plat de côte, paleron, joue, os à moelle, légumes 25.50 €

Suprême de poulet fermier au Vin Jaune, Rosace de pommes de terre et légumes ^{noix} ^{from} 19.90 €

Poissons

Friture de beignets de filets de perches, Pommes frites 24.50 €

Filet de sandre meunière, Rosace de pommes de terre et légumes ^{noix} ^{from} 21.00 €

Filet de sandre au Vin Jaune, Rosace de pommes de terre et légumes ^{noix} ^{from} 23.00 €

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz • Quenelle de fabrication artisanale (Nolo Frères – Nantua) ^{noix} ^{from} 18.50 €

De nombreux produits sont issus de la région, la charcuterie du Haut-Doubs est Label Rouge, nos viandes bovines sont issues de l'agriculture Française.

Tous nos produits sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes listés par la DGCCRF. Registre disponible sur demande. Nos frites sont cuites dans la graisse de bœuf.



PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

Spécialités "maison"

Boîte chaude jurassienne ^{noix} ^{from} 24.50 €
Crèmeux du Jura, saucisse de Morveau (Eis Droz-Vincent), salade & pommes de terre (10 à 15 minutes de préparation)

Fondue Comtoise et salade verte * ^{noix} ^{from} 17.00 €

• au Comté et Côtes du Jura ^{noix} ^{from} 23.00 €

• au Comté, Côtes du Jura et morilles 19.50 €

• au Comté, Côtes du Jura et au lard (ail, oignons, lard fumé du Haut-Doubs)

Fondue Comtoise, salade verte et charcuterie du Haut-Doubs (saucissons Droz-Vincent) * ^{noix} ^{from} 22.00 €

• au Comté et Côtes du Jura ^{noix} ^{from} 27.50 €

• au Comté, Côtes du Jura et morilles 24.10 €

• au Comté, Côtes du Jura et au lard (ail, oignons, lard fumé du Haut-Doubs)

Grande Salade gourmande, servie avec des frites Magret fumé, foie gras « Maison », figues ^{noix} ^{from} 19.90 €
Salade et crudités

Tagliatelles fraîches aux morilles sauvages du Cachemire ^{noix} ^{from} 22.00 €

* Les fondues sont servies pour deux personnes minimum

* Pour des raisons techniques, les fondues ne sont pas servies en terrasse

* Prix par personne

Les menus ne sont pas modifiables

Menu enfant

12.90 € (jusqu'à 12 ans)

Diabolo ou sirop à l'eau

Fish & Chips de cabillaud
Ou

Tagliatelles au poulet et au Comté

1 boule de glace ou de sorbet
parfum au choix



Pour connaître la carte des boissons, demandez conseil à nos serveurs ou scannez le QR-Code ci-contre

Menu Terroir

28.20 €

Terrine de truite aux queues d'écrevisses
SCEA Pisciculture Petit-Ecaille

Ou

Salade Jurassienne

Quenelle de Comté,
noix et jambon fumé du Haut-Doubs

Suprême de poulet fermier au Vin Jaune,
Rosace de pommes de terre et légumes

Ou

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz
Fabrication artisanale (Nolo Frères – Nantua)

Fromage de Pays

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Tarte aux noix et au miel du Jura

Ou

Tatin de mangue au caramel,
glace coco

Menu Gourmet

36.90 €

Cassolette de noix de Saint-Jacques
et crevettes au Vin Jaune

Ou

Salade gourmande

Magret fumé, foie gras « Maison », figues

Porcelet confit au jus,

purée de pommes de terre au Morbier

Ou

Filet de sandre meunière,
Rosace de pommes de terre et légumes

fromage de Pays

Ou

fromage blanc fermier

Dessert au choix dans la carte
(Café gourmand & Coupe glacée
alcoolisée : supplément de 2.00 €)