

## Fromages

- Fromage blanc en faisselle 3.80 €  
*de la ferme des Meuh-tagnes*
- + crème ou coulis de fruits rouges 4.00 €



- Assortiment de fromages affinés 5.50 €



## Desserts

- Café gourmand 8.20 €



- Tarte tatin et sa boule de glace caramel beurre salé 7.20 €



- Moelleux chocolat, crème anglaise 6.80 €



- Vacherin praliné crème fraîche 7.20 €



- Crème brûlée au Macvin 6.80 €



- Craquant chocolat lait 7.20 €



## Coupes glacées

### PARFUMS :

Vanille • Citron • Chocolat • Marron • Café  
Fraise • Framboise • Noix • Cassis • Rhum-raisons  
Caramel fleur de sel • Myrtille • Stracciatella  
Fruit de la passion

- 1 boule parfum au choix 2,30 €
- 2 boules parfums au choix 4,20 €
- 3 boules parfums au choix 6,10 €
- Coupe Arboisienne 7,50 €  
2 boules de glace noix, Macvin (2 cl)
- Chocolat liégeois ou café liégeois ou caramel liégeois 6,90 €  
2 boules chocolat ou café ou caramel fleur de sel, 1 boule vanille, chocolat chaud ou café expresso ou sauce caramel, Crème fouettée
- Coupe Colonel 7,50 €  
2 boules citron vert et vodka (2 cl)
- Coupe Ardéchoise 6,90 €  
2 boules de marron, 1 boule de Vanille, chocolat chaud et crème fouettée
- Dame Blanche 6,90 €  
3 boules vanille, chocolat chaud et crème fouettée
- Dame Blanche italienne 6,90 €  
3 boules stracciatella, chocolat chaud et crème fouettée
- Coupe Belvédère 6,90 €  
Fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- Coupe Via-ferrata 6,90 €  
vanille, rhum-raisons, noix, café expresso, crème fouettée
- Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 1,80 €

Tous nos produits sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes listés par la DGCCRF.  
Les tarifs sont les prix nets, TTC & service compris

RESTAURANT & BAR PANORAMIQUE  
*Le*  
**Regardoir**

Carte des Plats & Menus

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.

Nous vous remercions de votre compréhension et restons à votre disposition pour vous conseiller au mieux pendant ce temps d'attente.

## Plats à partager...ou pas...

- Plateau franc-comtois 20.00 €  
Assortiment de charcuteries du Haut-Doubs porc comtois labellisé, maison Droz-Vincent et de fromages de Pays



- Planchette de charcuteries 11.50 €  
Porc comtois, Maison Droz-Vincent



## Entrées

- Terrine campagnarde du Chef 9.50 €



- Croûte aux morilles sauvages du Cachemire 18.90 €



- Terrine de foie gras de canard au Macvin 15.50 €



- Salade verte 4.20 €

- Salade jurassienne Comté, noix et jambon de Pays 9.50 €



- Salade gourmande Toast de foie gras, gésiers confits et magret fumé 13.00 €

- Version repas 19.50 €



- Gratin de queues d'écrevisses au Comté 12.00 €



- Roulé de saumon fumé au fromage frais et aux aromates 10.00 €



## Spécialités régionales

- Croziflette jurassienne au Morbier et salade verte 14,50 €  
(10 à 15 minutes de préparation)



- Boîte chaude jurassienne Crémieux du Jura, saucisse de Morneau, salade & pommes de terre 22,50 €  
(10 à 15 minutes de préparation)



- Fondue comtoise & salade verte\*
  - au Comté 14,40 €
  - au Comté et aux morilles 20,90 €



- Fondue comtoise garnie (charcuteries & salade verte)\*
  - au Comté 18,90 €
  - au Comté et aux morilles 24,90 €



\* Les fondues sont servies pour deux personnes minimum.

\* Prix par personne.

**Les fondues sont servis uniquement à l'intérieur du restaurant.**



## Viandes

- Pièce du boucher, frites & salade 19.50 €



- Burger Montagnard, frites & salade 19.00 €  
Bœuf Charolais, oignons, pomme de terre, Crémieux du Jura, bacon



- Lomo de porc de Bellota 100% Ibérico 16.80 €  
cuisson basse température et sa fricassée de champignons, servi avec garniture de saison



- Confit d'agneau aux pruneaux, servi avec garniture de saison 17.50 €



- Suprême de poulet fermier au Vin Jaune, servi avec garniture de saison 18.20 €



## Poissons

- Pavé de filet de truite rose rôti, aux amandes, servi avec garniture de saison 18.00 €



- Blanquette de Saint-Jacques et crevette papillon au Pontarlier, servi avec garniture de saison 19.40 €



- Quenelle de brochet sauce Nantua, servi avec du riz 16.00 €



Certains de nos produits sont issus de la région, la charcuterie du Haut-Doubs. Nos viandes bovines sont issues de l'agriculture Française. La viande de PORC, AGNEAU, POULET sont IGP ou LABELLISE.



Tous nos produits sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes listés par la DGCCRF. Les tarifs sont les prix nets, TTC & service compris

## Menu Enfant

9,00 €

Croziflette  
Ou  
Burger - frites



Glace parfum au choix  
Ou  
Fromage blanc



Diabolo ou sirop à l'eau

## Menu Terroir

24,90 €

Salade Jurassienne  
Comté, noix et jambon de Pays  
Ou  
Roulé de saumon fumé  
au fromage frais et aux aromates



Suprême de poulet fermier au Vin Jaune  
servi avec garniture de saison  
Ou

Pavé de filet de truite rose rôti aux amandes  
servi avec garniture de saison



Moelleux chocolat, crème anglaise  
Ou  
Crème brûlée au Macvin

Ce menu n'est pas modifiable

## Menu Gourmet

34,50 €

Entrée,  
Plat,  
Fromage,  
& Dessert

au choix dans la carte

Hors Assiettes repas,

Spécialités régionales et suggestions

Croûte aux morilles : supplément de 4.00 €

Foie gras : supplément de 3.00 €

Coupes glacées alcoolisées : supplément de 2,00 €

## Formules du Midi

### Plat du jour

Seul

### Formule du jour

Entrée-plat  
ou Plat-dessert

### Menu du jour

Entrée, Plat du jour,  
Fromage ou Dessert

Servie uniquement du mardi au vendredi midis, hors jours fériés et dans la limite des quantités disponibles