

## 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

- Brochette de fruits frais et soupe de fraises 6,00 €



- Papet jurassien 6,50 €



- Duo de panacotta fruits rouges et mousse exotique 7,20 €



- Moelleux chocolat, cœur caramel au beurre salé 7,20 €



- Vacherin des montagnes au Génépi & à la Chartreuse 7,20 €



- Café gourmand (ou thé) 8,20 €  
Café et assortiment de desserts "maison"



## Coupes glacées

### PARFUMS :

Vanille • Citron • Chocolat • Marron • Café  
Fraise • Framboise • Noix • Cassis • Rhum-raisins  
Caramel fleur de sel • Myrtille • Menthe-chocolat  
Stracciatella • Fruit de la passion • Amarena • Pistache

- 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 Iceberg 7,50 €  
1 boule menthe-chocolat, 1 boule chocolat, get 27 (2 cl)
- 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 Amaren' Amor 6,90 €  
2 boules amarena, 1 boule pistache, crème fouettée
- Coupe Via-ferrata 6,90 €  
vanille, rhum-raisins, noix, café expresso, crème fouettée
- Coupe Estivale 6,90 €  
1 boule cassis, 1 boule passion, salade de fruits frais
- 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 et de fromages de Pays  
Porc comtois labellisé, Maison Droz-Vincent



## Entrées

- Salade verte 4,20 €
- Croûte aux morilles sauvages du Cachemire 18,90 €
- Planchette de charcuteries du Haut-Doubs, Porc comtois labellisé, Maison Droz-Vincent 11,00 €
- Truite rose et noix de Saint-Jacques en terrine, crème citronnée à la ciboulette 9,50 €
- Salade jurassienne Comté, noix et jambon de Pays 9,50 €
- Terrine de foie gras de canard au Macvin 15,00 €
- Bonbon croustillant de chèvre fermier sur son lit de salade 10,50 €  
Chèvrerie Barbiches & Pampilles - Pratz

## Assiettes & salades repas

- Fraîcheur végétarienne et panier de frites 17,00 €  
Tartare de légumes, concombre, radis, champignons...
- Salade italienne et panier de frites 17,50 €  
Tomates, melon, jambon cru, mozzarella
- Salade jurassienne et panier de frites 15,00 €  
Comté, noix et jambon de Pays
- Salade de croustillant de chèvre fermier et panier de frites 17,00 €  
Chèvrerie Barbiches & Pampilles - Pratz

## Spécialités régionales

- Croziflette et salade verte (10 à 15 minutes de préparation) 14,50 €
- Boîte chaude jurassienne Crèmeux du Jura, saucisse de Morteau, salade & pommes de terre (10 à 15 minutes de préparation) 21,60 €
- 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.

En fonction des conditions météo, nous pouvons être amenés à ne servir les fondues qu'à l'intérieur du restaurant.

## Viandes

- Côte de veau grillée, pommes de terre poêlées à l'ail et au romarin 26,00 €
  - Sauce poivre vert +3,00 €
  - Sauce Comté +3,00 €
  - Sauce morilles +6,50 €
- Médaillon de poulet fermier au Comté et Côtes du Jura\* 18,20 €
- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites & salade Assaisonné à la façon du Chef 18,00 €
- Ribs de porc façon barbecue, frites & salade 18,50 €
- Burger Regardoir, frites & salade (bœuf charolais, bacon, tomate, fromage fumé, salade & crème de ciboulette) 19,50 €

## Poissons

- Filet de truite du Jura "meunière" \* 17,20 €  
Pisciculture Petit - Ecrille
- Brochette de cabillaud au citron et piment d'Espelette\* 19,60 €
- La petite friture, frites & salade 14,00 €

\* Ces plats sont servis accompagnés d'une garniture de saison

## 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 du Haut-Doubs

Ou

Truite rose et noix de Saint-Jacques en terrine  
Crème citronnée à la ciboulette

...

Médaille de poulet fermier  
au Comté et Côtes du Jura

Ou

Quenelle de brochet sauce Nantua

...

Papet jurassien

Ou

Brochette de fruits frais et soupe de fraise

Ce menu n'est pas modifiable

Certains de nos produits sont issus de la région, la charcuterie du Haut-Doubs et le poulet fermier sont labellisés Label Rouge, nos viandes bovines sont issues de l'Agriculture Française, la viande d'agneau et le canard sont IGP.



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