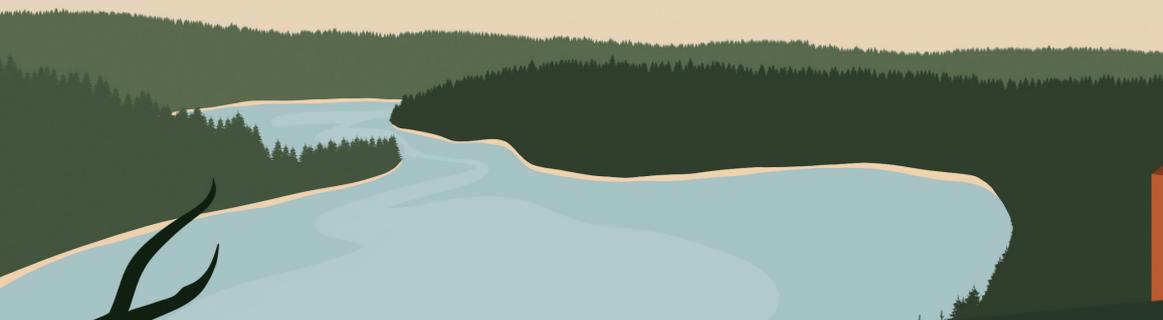


# Le Regardoir

BAR - RESTAURANT PANORAMIQUE



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.

## Plats à partager... ou pas...

Plateau Franc-comtois <sup>100%</sup> <sub>Local</sub>	22.50 €
Assortiment de charcuteries du Haut-Doubs et de fromages de Pays • Porc comtois labellisé (Maison Droz-Vincent)	
Planchette de charcuteries • Porc comtois (Maison Droz-Vincent) <sup>100%</sup> <sub>Local</sub>	14.00 €

## Entrées

Cassolette de ris de veau et quenelle de volaille aux cèpes ☰	17.50 €
Croûte aux morilles sauvages du Cachemire ☰	19.50 €
Duo de truite rose, en rillettes et en marinade condimentée • SCEA Pisciculture Petit-Ecaille <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	13.20 €
Salade verte	6.20 €
Salade Jurassienne • Comté, noix et jambon fumé du Haut-Doubs <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	11.20 €
Terrine de campagne « Maison » <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	12.90 €
Baba au Comté, crème de Vin Jaune <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	13.50 €

## Viandes

Onglet de bœuf grillé (200g), Pommes frites • Viande de bœuf origine France ☰	20.00 €
• Supplément sauce Marchand de vin ☰	4.00 €
• Supplément sauce Vin Jaune ☰	5.00 €
• Supplément sauce morilles du Cachemire ☰	7.00 €
<i>Afin de lui conserver ses qualités gustatives, cette pièce de viande est à déguster de préférence " saignante " ou " à point "</i>	
Le porc Comtois aux lentilles du Jura <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	23.50 €
Plat de côte, joue et Jambon braisés, lentilles GAEC BreLOT	
Picanha de veau à l'ail noir, Rosace de pommes de terre et légumes • Cuisson basse température ☰	22.50 €
Suprême de poulet au Vin Jaune, Rosace de pommes de terre et légumes ☰	19.50 €

## Poissons

Pochouse du Regardoir ☰	22.80 €
Truite blanche, truite rose, sandre, légumes et bisque d'écrevisses. (SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)	
Pavé d'omble de fontaine meunière ☰	19.50 €
Rosace de pommes de terre et légumes (SCEA Pisciculture du Moulin de pierre, Mont-sur-Monnet)	
Quenelle de brochet sauce Nantua, riz <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	18.20 €
Fabrication artisanale (Nolo Frères - Nantua)	

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

Boîte chaude jurassienne <sup>100%</sup> <sub>Local</sub> ☰	24.30 €
Crèmeux du Jura, saucisse de Morteau (Ets Droz-Vincent), salade & pommes de terre (10 à 15 minutes de préparation)	
Fondue Comtoise et salade verte* ☰	
• au Comté et Côtes du Jura <sup>100%</sup> <sub>Local</sub>	16.30 €
• au Comté, Côtes du Jura et morilles	22.50 €
• au Comté, Côtes du Jura et cèpes	19.50 €
Fondue Comtoise, salade verte et charcuterie du Haut-Doubs (salaisons Droz-Vincent)* ☰	
• au Comté et Côtes du Jura <sup>100%</sup> <sub>Local</sub>	21.90 €
• au Comté, Côtes du Jura et morilles	27.00 €
• au Comté, Côtes du Jura et cèpes	24.10 €
Brioche roulée à la Franc-Comtoise ☰	19.90 €
Garnie de saucisse de Morteau IGP (Ets Droz-Vincent), de pommes de terre, de compotée d'oignons et de cancoillotte.	
Pâtes fraîches aux cèpes et aux morilles ☰	18.20 €

\* 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

12.50 € (jusqu'à 12 ans)

Diabolo ou sirop à l'eau

Fish & Chips de cabillaud

Ou

Tortellini au fromage

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

27.90 €

Salade Jurassienne  
 Comté, noix et jambon du Haut-Doubs

Ou

Terrine de campagne « Maison »

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

Ou

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

Fromages de pays

Ou

Fromage blanc fermier  
 (ferme des Meuh-tagnes)

Ou

Tarte poire amande et caramel

Ou

Ananas rôti, crème onctueuse  
 d'ananas

## Menu Gourmet

34,90 €

Duo de truite rose, en rillettes et  
 en marinade condimentée  
 SCEA Pisciculture Petit-Ecaille

Ou

Baba au Comté, crème de Vin Jaune

Picanha de veau à l'ail noir,  
 Rosace de pommes de terre et légumes

Ou

Pochouse du Regardoir  
 Truite blanche, truite rose, sandre, légumes et bisque  
 d'écrevisses (SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)

Fromage blanc fermier  
 (ferme des Meuh-tagnes)

Ou

Fromages de pays

Et

Dessert au choix dans la carte  
 hors café gourmand  
 Coupe glacée alcoolisée : supplément de 2.00 €

## Fromages

Fromage blanc fermier (ferme des Meuh-tagnes)	
• nature / sucre	5.00 €
• coulis	5.20 €
• crème fermière	5.50 €
Assortiment de fromages de pays	6.20 €

## Desserts

Café gourmand ☺	8.80 €
Trio chocolat ☺ Brownie, Mousse chocolat blanc & parfait glacé chocolat au lait	7.50 €
Madeleine au limoncello ☺ Façon baba au rhum	7.90 €
Tarte poire amande et caramel ☺	7.50 €
Crème brûlée à la vanille ☺	7.90 €
Ananas rôti, crème onctueuse d'ananas ☺	7.90 €

## Glaces

Vanille bourbon • Chocolat noir • Marron • Café • Fraise  
Noix • Rhum-raisins • Caramel fleur de sel • Stracciatella  
Guimauve • Mangue • Citron • Cassis • Noix de coco  
Ananas • Framboise • Myrtille

Parfums au choix :	• 1 boule	2.80 €
	• 2 boules	5.20 €
	• 3 boules	7.50 €

Coupe Arboisienne	8.50 €
2 boules de glace noix, Macvin (2 cl)	

Coupe Piña Colada	8.50 €
1 boule glace coco, 1 boule sorbet ananas, rhum (2cl)	

Chocolat liégeois	8.00 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée	

Café liégeois	8.00 €
2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, crème fouettée	

Caramelito	8.00 €
2 boules caramel fleur de sel, 1 boule vanille, sauce caramel, Crème fouettée	

Coupe Colonel	8.90 €
2 boules citron vert et vodka (2 cl)	

Coupe Ardéchoise	8.00 €
2 boules de marron, 1 boule de Vanille, crème de marrons et crème fouettée	

Dame Blanche	8.00 €
3 boules vanille, chocolat chaud et crème fouettée	

Dame Blanche italienne	8.00 €
3 boules stracciatella, chocolat chaud et crème fouettée	

Coupe Belvédère	8.00 €
Myrtille, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	

Banana split	8.20 €
Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat et crème fouettée	

Coupe Via-ferrata	8.00 €
vanille, rhum-raisins, 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.

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS