

Carte

Entrées froides

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 €

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

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

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

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



Poissons

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

Viandes

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

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

* Fait maison 

