

2,00 b

Jusqu'à 12 ans

Sirop ou limonade

Entrée

Viande et légumes

Dessert

Menu du jour à 17,00 b

Sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Viande légumes

Ou

Viande légumes

Dessert

Menu Gourmet **37.00 b (2 plats)**

Pâté de foie de volaille maison

ou

Langue salée (entrée chaude)

ou

Jambon cru

ou

Salade comtoise

ou

Salade à la truite fumée

Escargots (8)

ou

Filet de truite meunière

ou

Croûte aux morilles

Poulet à la crème aux champignons du Pays

ou

Langue de boeuf aux champignons

ou

Entrecôte au poivre ou garnie

ou

Filet de truite meunière

Fromages

ou

Dessert au choix

Menu du chef **24.50 b (2plats)**

Pâté de foie de volaille maison

ou

Jambon cru ou charcuterie

ou

Crudités ou potage

ou

Croûte aux champignons du Pays

ou

Délice du Jura

Langue de boeuf garnie

ou

Viande garnie

ou

Filet de truite

Fromages

ou

Dessert au choix

Prix nets

La viande bovine est d'origine française



Carte

Potage	í í í í í í í í í í í í í í í í ..í í í í ..	5,30 p
Salade verte	í í í í í í í í í í í í í í í í .í í ..í í í í .	5,30 p
Salade de tomate	í í í í í í í í í í í í í í í í í í .	5,30 p
Crudités assortie	í í í í í í í í í í í í í í í í í í .	7,30 p
Salade comtoise	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	9,10 p
Salade à la truite fumée	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	12,50 p
Charcuterie assortie	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	10,00 p
Pâté de foie de volaille maison	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	9,90 p
Jambon cruí	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	11.10 p
Croûte aux morilles	í í í í í í í í í í í í í í í í ..í í í í í	19.40 p
Délice du jura (feuilleté lard et comté)	í í í í í í í í í í í í ..	8,40 p
Croûte aux champignons du pays à la crème		10,50 p
Omelette aux champignons du pays	í í í í í í í í í í ..	10,00 p
Escargots (la douzaine)	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	11,50 p
Filet de truite meunière	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	12.20 p
Langue de boeuf aux champignons du pays	í í í í í í í í	14,50 p
Poulet à la crème aux champignons du pays	í í í í í í .	12,20 p
Entrecôte garnie	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	15,50 p
Entrecôte au poivre	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	16,30 p
Fromage (plateau)	í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	6.70 p
Raclette aux trois fromages (sur commande)	í í í í í í í	15.50 p
Raclette charcuterie aux trois fromages (sur commande)	í í	21,50 p
Fondue comtoise ou au bleu de Gex (la part à partir de 2 pers)		15,50 p
Tartiflette au bleu du haut Jura ou morbier (sur commande)	í	18.50 p

Desserts à la carte

Dessert du jour ou glace ou pâtisserie maison	í í í í í	4,90 p
Williamine (sorbet poire, eau de vie poire)	í í í í í	7,30 p
Colonel (sorbet citron et vodka)	í í í í í í í í í ..í	7,30 p
Bourguignon (sorbet cassis et marc du jura)	...í í ..í í ..	7,30 p
Capitaine (glace vanille et whisky)	í í í í .í í í ..í ..	7,30 p
Coupe jurassienne (glace noix et macvin)	í .í í í ..í í	7,30 p
Coupe griottine	í í í í í í í í í í í í í í ..í í ..	7,30 p
Café ou chocolat liégeois	í í í í í í í í í í ..í í ..	6,80 p
Fromage blanc nature	í í í í í í í í í í í í í ..í	4,40 p
Fromage blanc myrtilles ou crème ou coulis framboises .		6,20 p
Forêt de Lajoux maison (gâteau au chocolat)	í í í í	6,70 p
Nougat glacé au coulis de framboises maison	í ..í í	7,00 p

Apéritifs

Locaux

Macvin du Jura	4,10 p
Ciane (à base de gentiane)	3,70 p
Pontarlier (anis)	3,70 p
Absinthe	4,10 p
Vin jaune	6,70 p

Coupe de crémant du Jura	4,60 p
Coupe de champagne	6,70 p
Blanc du jura (Chardonnay) avec crème de cassis ou mures ou pêche de vigne	2,70 p 3,30 p
Pastis ó Ricard ó Suze	3,40 p
Martini rouge ou blanc guignorix	3,40 p 3,40 p
Porto rouge	4,10 p
Whisky Baby	6,30 p 4,00 p

Digestifs

<u>Liqueurs:</u>	
fraise, framboise,, myrtille, mandarine,	4,80 p
<u>Eaux de vie :</u>	
Gentiane	7,50 p
Poire,, quetsche, framboise, kirsch, armagnac, cognac, calvados, grand- marnier, gin, sapin	5,30 p

Coca ou oranginaí	í í í í í	3.60 p
Café		2,20 p
½ Vittel ou ½ Badoit		3,70 p
Badoit, Vittel ou St Yorre		5.00 p

Vin du jour

Prix nets