

Entrées

Salade Verte	5.00 €
Croûte aux morilles et Vin Jaune	15.00 €
Tarte au Comté et salade verte	9.50 €
Escargots (15 minutes) x 12	12.90 €
Salade Comtoise	9.90 €
(salade verte, dés de morteau, tomate, oeuf dure, noix et comté)	
Terrine de Foie Gras	16.00 €

Spécialités repas

Croûte aux Morilles (<i>Plat</i>)	21.50 €
<i>Toast de pain, potatoes maison et salade verte</i>	
Morteau cancoillotte	21.50 €
<i>Saucisse de Morteau, potatoes maison, salade verte et cancoillotte chaude.</i>	
Assiette Comtoise	19.90 €
<i>Salade verte, dés de Morteau, tomate, potatoes maison, oeuf dur, croûtons et comté.</i>	
Fondue au Comté	15,50 €
Fondue au Comté Vin Jaune et Morilles	21.00 €
- supplément potatoes maison, charcuterie et salade verte	13.00 €
Printanière	21.00 €
<i>Croustillant aux fromages (chèvre, comté et morbier) potatoes maison, salade verte et Morteau.</i>	
Morbiflette	21.50 €
<i>(Pomme de terre, lardons, crème, oignon, morbier fondu servi avec salade et jambon cru).</i>	
Cancoillotte Charcuterie	21.00 €
<i>Assortiment de charcuterie, Salade verte, Potatoes maison et cancoillotte chaude.</i>	
Assiette Tarte au Comté	19,90 €
<i>Tarte au Comté, salade verte et potatoes maison.</i>	

Plats

Entrecôte : (Origine Française, Charolaise)	
- au grill	25.00
- au bleu de Gex	28.50 €
- aux morilles	32.90 €
Escalope Franc-comtoise	22.50 €
(Escalope de volaille, morbier et jambon cuit, sauce comté)	
Filet de Sandre sauce morilles Vin Jaune	26.50 €
Filet de Truite au Vin Jaune	25.00 €
(Truite fraîche pisciculture des Planches)	
Suprême de volaille morilles et Vin Jaune	26.50 €

Menus

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	12.50 €
(Steak haché frites ou mini morteau cancoillotte ou Escalope volaille, deux boules de glace ou crème brûlée)	

Menu Régional 28.50 €

Tarte au comté
ou
Salade Franc-Comtoise
xxxxx
Morteau Cancoillotte
ou
Filets de Truite au Vin Jaune
xxxxx
Assiette de Fromage ou Dessert

Menu du Terroir 38.00€

6 x Escargots
ou
Croûte aux Morilles et Vin Jaune
xxxxx
Entrecôte au Bleu de Gex
ou
Filet de Sandre Morilles et Vin Jaune
xxxxx
Assiette de Fromage ou Dessert

(Supplément dessert 2€ coupes Glacées et café gourmand)

Apéritifs

Kir	10 cl	4.50 €
<i>(Cassis, Framboise, Mure)</i>		
Kir crémant	10 cl	5.00 €
Porto	4cl	3.50 €
<i>(Rouge ou blanc)</i>		

Pontarlier	2cl	3.50 €
Pastis / Ricard	2cl	3.50 €
Martini	4cl	3.50 €
Suze	4cl	3.50 €

Locale

Cocktail Jurassien	15cl	10.00 €
<i>(Crème de cassis, Crémant, Macvin et Griottines)</i>		
Crémant du Jura	10cl	4.50 €
Vin de Paille	7cl	7.50 €
Macvin	7cl	5.50 €

Bières

Blonde Hollandia	33cl	4.20 €
Supplément sirop		0.30 €

Bières Rouget de l'Isle bouteille

Ambrée	33cl	5,50 €
Blanche	33cl	5,50 €

Boissons chaudes

Café	1.80 €
Grand Café	3.10 €
Thé	2.60 €
Infusion	2.60 €
Cappuccino	3.10 €

Whisky 4cl

Clan Campbell	5.00 €
Jack Daniel	5.50 €
Chivas	6.50 €

Boissons Fraîches

Jus de fruit	20cl	3.50 €
<i>(orange, pomme, ananas, abricot, fraise et tomate)</i>		

Diabolo 20cl

(Fraise, Grenadine, Framboise, Citron, Cassis, Violette, Pomme, Menthe)

Schweppes	20cl	3.50 €
<i>(Agrum ou Tonic)</i>		
Perrier	33 cl	3.50 €
Ice tea	20cl	3.50 €
Coca-Cola	33cl	3.50 €
Coca zéro	33cl	3.50 €
Orangina	25cl	3.50 €

Limonades Artisanales

Elixia

33 cl	4,20 €
--------------	---------------

Eaux Minérales

Evian	50 cl	4.00 €
	100 cl	6.00 €
S. Pellegrino	50 cl	4.00 €
	100 cl	6.00 €

Verre de vin

Cuvée du Patron	10cl	4.50 €
<i>Blanc, Rouge, Rosé</i>		

Vin du Jura

Chardonnay	10cl	5.50 €
Assemblage	10cl	6.50 €
Savagnin	10cl	7.50 €
Vin Jaune	8cl	8.00 €