





## LES SPECIALES PAYS

-  **Les Z'iflettes** : servies en plat sabot, pomme de terre, fromage, crème, oignons et lardons.
- La Tartiflette (au Reblochon) 13,50 €
  - La Gexiflette (au Bleu de Gex) 13,50 €
  - La Morbiflette (au Morbier) 13,50 €
  - La Chèvriflette (au Chèvre) 13,50 €
  - La Tommiflette (à la Tomme de montagne) 13,50 €
-  **Les Fondues** : servies au minimum pour 2 personnes. Prix par personne.
- La Traditionnelle (au Comté) 14,50 €
  - La Darbellaise (Fondue traditionnelle aux morilles) 19,50 €
-  **Les Raclettes** : servies au minimum pour 2 personnes, accompagnés de charcuteries, pomme de terre et salade verte. Prix par personne
- La Traditionnelle (à la Raclette au lait cru) 17,50 €
  - La 3 Fromages (assortiment de fromages du Jura) 19,50 €

### FORMULE A GOGO – 26,50€ (Prix par personne)

Servies à discrétion pour un minimum de 2 personnes

-  **Raclette ou fondue traditionnelle** (fondue aux morilles, supplément 4,50 € par personne)  
Plateau de charcuterie et salade verte à discrétion

### FORMULE DEJEUNER

Valable du lundi au vendredi midi – hors jours fériés

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 14,90 €**

**Entrée + Plat + Dessert – 16,90 €**

**Plat du jour - 9,90 €**

### FORMULIFLETTE - 18,50 €

 **Morbiflette**

Petite salade Franc-comtoise

**Fromage blanc ou Tarte du jour ou Coupe de glaces (2 boules)**

### FORMULE EXPRESS – 21,90€

**Entrecôte (nature) + Frites + Salade**

### MENU BAMBIN (-10 ans) - 9,50 €

**Steak haché ou nuggets ou jambon blanc**  
**Frites ou mini-morbiflette**  
**Glace enfant**

Lasagnes bolognaise	12.50 €
Linguine à la bolognaise	12.50 €
Linguine à la carbonara	12.50 €
Linguine Sauce forestières aux morilles	16.50 €


Supplément charcuterie : 4,95 €




Supplément salade verte : 2,50 €

 **L'assiette de 'Tapas' locales** 9,50 €  
Assortiments de charcuteries et bâtonnets de Comté Jurafllore des Rousses







## LES ENTREES :

 **L'œuf cocotte au foie gras** 12,90 €  
Œuf, foie gras, sauce forestière aux morilles

 **Le Velouté de potiron et carottes jaunes au Mont d'Or** 10,95 €  
Dés de filet mignon de porc fumé de Franche Comté élevé au petit lait, trait d'ail des ours

		<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
 <b>La croûte forestière Jurassienne</b>		13,90 €	18,90 €
Pain de campagne au jambon cru et Vin Jaune nappé d'une sauce champignons et morilles			
 <b>La salade Franc-Comtoise</b>		8,90 €	13 ,50 €
Salades mêlées, tomates, vieux Comté, jambon blanc, noix et jambon cru			
 <b>La salade de chèvre chaud</b>		10,95 €	14,95 €
Salades, tomates, brick de chèvre au miel de Jura et herbes de Provence, noix, jambon cru			

## LES PLATS :

	<b>L'escalope de volaille à la Jurassienne</b> Sauce champignons et morilles, jambon cru, Bleu du Haut Jura	18,00 €
	<b>Carré de cochon de montagne braisé, en basse température, à la bière locale et au foin</b> Sur un lit de pleurotes persillés et gratin dauphinois	16,90 €
	<b>L'entrecôte de bœuf</b> (250 g avant cuisson) Nature Beurre de Baratte du Jura au Bleu de Gex et noix (façon maître d'hôtel) Sauce forestière aux morilles	17,50 € 18,50 € 23,50 €
	<b>La pièce de filet de bœuf</b> (180 g avant cuisson) Nature Beurre de Baratte du Jura au Bleu de Gex et noix (façon maître d'hôtel) Sauce forestière aux morilles	19,50 € 21,50 € 26,00 €
	<b>Les filets de Truite (Pisciculture des Rivières – - Prémanon - Morez)</b> Sauce crémeuse aux carottes jaunes et vin jaune Badoz	18,50 €
	<b>Le risotto de noix de Saint-Jacques aux saveurs légères d'ail des ours</b> Risotto au Savagnin et Comté Juraflöre	23,50 €

Supplément assiette de frites : 4,95 €

Plats accompagnés de frites ou de légumes (selon arrivage et saison).  
Viandes d'origine Communauté Économique Européenne

## **Menu du terroir**

26,50 €



### **La salade chèvre chaud**

Salades, tomates, brick de chèvre au miel de Jura et herbes de Provence, noix, jambon cru

Ou



### **La salade Franc-Comtoise**

Salade mêlées, tomates, vieux Comté, jambon blanc, noix et jambon cru

\*\*\*\*\*



### **Escalope de volaille à la Jurassienne**

Sauce champignons et morilles, jambon cru, Bleu du Haut Jura

Ou



### **Plats de Truites (Pisciculture des Rivières - Prémanon - Morez)**

Sauce crémeuse aux carottes jaunes et vin jaune Badoz

\*\*\*\*\*

### **Fromage blanc en faisselle**

Ou



### **Assiette de fromages du Haut Jura**

Ou



### **Tarte aux myrtilles**

## Menu Gourmand

38,50 €

 **L'œuf cocotte au foie gras**

Œuf, foie gras, sauce forestière et morilles

Ou

 **Le Velouté de potiron et carottes jaunes au Mont d'Or**


Dés de filet mignon de porc fumé de Franche Comté élevé au petit lait

\*\*\*\*\*

 **La pièce de filet de bœuf**

Sauce champignons et morilles

Ou

 **Carré de cochon de montagne braisé, en basse température, à la bière et au foin**

Sur un lit de pleurotes persillées, gratin dauphinois

Ou

 **Le risotto de noix de Saint-Jacques aux saveurs légères d'ail des ours**

Risotto au Savagnin et Comté Juraflore

\*\*\*\*\*

**Fromage blanc en faisselle**






Ou

 **Assiette de fromages du Haut Jura**

\*\*\*\*\*

**Dessert aux choix**

## LES DESSERTS :

	<b>Tarte aux framboises</b>	5,80 €
	<b>Tarte aux myrtilles</b>	5,80 €
	<b>Mousse au chocolat</b>	5,00 €
	<b>Moelleux au chocolat</b>	5,80 €
	<b>Crème brûlée au Macvin</b> Domaine Badoz	5,80 €
	<b>Nougat glacé au miel du Jura</b> : Coulis de fruit rouge	5,80 €
	<b>Vacherin à la framboise</b> : Coulis de fruit rouge (Artisan glacier Vuez Frères - Pontarlier)	5,80 €

## LES COUPES GLACEES :

<b>La Jurassienne</b> : Crème glacée noix et Macvin	6,90 €
<b>Le Colonel</b> : Sorbet citron et Vodka	6,90 €
<b>La Griottine</b> : Glace vanille et griottes à l'eau de vie de Fougerolles	6,90 €
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	6,90 €
<b>Glace enfant Fantaisie</b>	4,00 €
<b>Coupe 1 boule</b>	2,50 €
<b>Coupe 2 boules</b>	4,50 €
<b>Coupe 3 boules</b>	5,80 €
Supplément chantilly	1,00 €

## LES PARFUMS :

**Crèmes glacées** : Caramel beurre salé, chocolat, café, vanille, noix

**Sorbet** : citron, fraise, framboise