

LES SPECIALES PAYS



Les Z'iflettes : servies en plat sabot, pomme de terre, fromage, crème, oignons et lardons.

- La Tartiflette (au Reblochon)	14,70 €
- La Gexiflette (au Bleu de Gex)	14,70 €
- La Morbiflette (au Morbier)	14,70 €
- La Chèvriflette (au Chèvre)	14,70 €
- La Tommiflette (à la Tomme de montagne)	14,70 €



Les Fondues : servies au minimum pour 2 personnes.

Prix par personne

- La Traditionnelle (au Comté) – 250gr /personne	15,50 €
- La Suisse (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) – 200gr/personne	17,00 €
- La Darbellaise (Fondue traditionnelle aux morilles)- 250gr /personne	19,50 €

Les Raclettes : servies au minimum pour 2 personnes, accompagnées de charcuteries, pomme de terre et salade verte.

Prix par personne

- La Traditionnelle (à la Raclette au lait cru)	19,50 €
- La 3 Fromages (assortiment de fromages du Jura)	21,50 €



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 /Fromage blanc ou Assiette trois fromages	12,90 €
Entrée / Plat / Fromage blanc ou Assiette trois fromages	14,90 €
Plat du jour	9,90 €



FORMULIFLETTE - 19,50 €

Morbiflette

Petite salade Franc-comtoise

Fromage blanc ou Dessert du jour ou

Vacherin glacé framboise/vanille

MENU BAMBIN (-10 ans) - 9,50 €

Steak haché ou nuggets ou jambon blanc / Frites

OU

Mini-morbiflette

Dessert Glacé

Supplément charcuterie : 4,95 €

Supplément salade verte : 2,50 €

L'assiette de Tapas

10,00 €




(A partager en accompagnement de votre apéritif ou comme entrée)

Assortiments de charcuteries et bâtonnets de Comté Jurafllore des Rousses








LES ENTREES :

 **Panna cotta au vieux Comté et brési du Doubs** 11.90€
Tomate confite au basilic frais, petite salade verte
Servi en verrine

 **La croûte forestière Jurassienne** 13,90 €
Pain de campagne, jambon cru, vin jaune (Domaine Badoz), sauce champignons et morilles

		<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
 La salade Franc-Comtoise		8,90 €	13,50 €
Salades, tomates, vieux Comté, jambon blanc, noix et jambon cru			
 La salade de chèvre chaud		10,95 €	14,95 €
Salades, tomates, brick de chèvre au miel et herbes de Provence, noix, jambon cru			
 L'œuf fermier « label rouge » façon cocotte au foie gras			13,95 €
Œuf fermier, foie gras, sauce forestière aux morilles			

LES PLATS : (frites à la demande)

- | | | |
|---|---|---------|
|  | La grande croûte forestière Jurassienne | 19,90 € |
| | Pain de campagne, jambon cru, vin Jaune (Domaine Badoz) sauce champignons et morilles | |
|  | Les filets de perdreaux, sauce au vin jaune | 17,00 € |
| | Légumes du moment | |
|  | L'escalope de volaille à la Jurassienne | 18,50 € |
| | Sauce champignons et morilles, jambon blanc fumé, Bleu du Haut Jura
Gratin dauphinois et légumes du moment | |
|  | Petite échine confite de cochon Duroc et Batallé | 14,50 € |
| | Jus caramélisé aux saveurs d'épicéa du massif de la Darbella | |
| | Mousseline de légumes du moment | |
| | La pièce de filet de bœuf (180g avant cuisson) | |
| | Légumes du moment | |
| | Nature | 21,50 € |
|  | Sauce forestière aux morilles | 26,00 € |
|  | Les filets de Truite de nos rivières sur son risotto au comté | 18,50 € |
| | Sauce légèrement fumée | |
|  | Le risotto végétarien | 12,50 € |
| | Risotto crémeux aux fèves, champignons et comté | |

Supplément assiette de frites : 4,95€

Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

MENU DU TERROIR

27,50 €



La salade de chèvre chaud

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

Ou



La salade Franc-Comtoise

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



L'escalope de volaille à la Jurassienne

Sauce champignons et morilles, jambon blanc fumé, Bleu du Haut Jura
Légumes du moment

Ou



Les filets de truite de nos rivières sur son risotto au comté

Sauce légèrement fumée

Fromage blanc en faisselle

Ou

Assiettes de fromages du Haut Jura, petite salade verte

Ou



Tarte aux myrtilles

MENU GOURMAND

36,00 €



L'œuf fermier « label rouge » façon cocotte au foie gras

Œuf fermier, foie gras, sauce forestière aux morilles

Ou

Panna cotta au vieux Comté et brési du Doubs

Tomate confite au basilic frais, petite salade verte

Servi en verrine



La pièce de filet de bœuf, sauce champignons et morilles (180g avant cuisson)

Gratin dauphinois et légumes du moment

Ou



Les filets de perdreaux, sauce au vin jaune

Légumes du moment

Fromage blanc en faisselle





Ou

Assiette de fromages du Haut Jura, petite salade verte



Dessert au choix

LES DESSERTS :

Assiette de fromages	5,90 €
Fromage blanc : (supplément coulis de fruits rouges ou crème)	5,00 €
 Tartelette aux framboises	5,90 €
 Tartelette aux myrtilles	5,70 €
 Moelleux au chocolat (chocolaterie Klaus de Morteau – 70% cacao) et sa crème anglaise	5,90 €
 Crème brulée au Macvin - Domaine Badoz	5,70 €
Nougat glacé - Coulis de framboise Elaboration Maître Artisan glacier	5,80 €
Vacherin glacé framboise/vanille à la framboise - Coulis de framboise Elaboration Maître Artisan glacier	5,80 €

LES COUPES GLACEES :

La Jurassienne : Crème glacée noix et Macvin	6,90 €
Le Colonel : Sorbet citron vert et Vodka	6,90 €
La Griottine : Glace vanille et griottes à l'eau de vie de Fougerolles	6,90 €
La Coupe Dima : Glace vanille et glace fraise, Meringues Suisses, Coulis de framboise et chantilly	8,50 €
Café ou chocolat liégeois	6,90 €
Glace enfant Fantaisie	4,00 €
Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	5,80 €
Supplément chantilly	1,00 €

LES PARFUMS :

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

Sorbet : citron vert, fraise, framboise, fruits de la passion