



Chers clients,
bienvenue dans notre restaurant.
L'intégralité des plats qui composent
cette carte sont réalisés dans nos locaux
à base de produits frais et bruts
sélectionnés. La plupart de ces mets
sont cuisinés "à la minute" et peuvent,
par conséquent entraîner un temps
d'attente.

Dans le cadre de la lutte face à l'épidémie de COVID19,
toutes les mesures sanitaires réglementaires sont
appliquées pour vous accueillir dans les meilleures
conditions possible. Nous vous prions d'adopter
les gestes nécessaires à la protection de tous les convives
et des membres de l'équipe.

Nous avons fait le choix de ne pas augmenter nos tarifs
cette année mais, afin de faire face aux charges
supplémentaires liées aux mesures préventives,
nous appliquons un supplément forfaitaire provisoire
de 1,00 € par convive.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Pour consulter
notre carte des boissons

Demandez conseils
à nos serveurs
ou scannez
le QR-Code
ci-dessous :



Plats à partager...ou pas...

- Plateau Franc-comtois 20,00 €
Assortiment de charcuteries du Haut-Doubs
Porc comtois labellisé
(Maison Droz-Vincent-Gilley)
Et fromages de Pays
- Planchette de charcuteries 12,50 €
Porc comtois labellisé
(Maison Droz-Vincent-Gilley)

Entrées

- Croûte aux morilles sauvages 18,90 €
du Cachemire
- Terrine de foie gras de canard 15,50 €
au Macvin
- Salade verte 4,20 €
- Salade Jurassienne 9,50 €
Comté, noix et jambon de Pays
- Salade de chèvre fermier 11,50 €
en duo chaud-froid
Fromage fermier chaud mariné miel & fines herbes,
Fromage fermier froid mariné poivres & huile d'olive.
(Chèvrerie Barbiches & Pampilles - Pratz)
- Méli-mélo gourmand 9,00 €
de tomates de saison
Tomates, oignon, céleri, huile d'olive,
aromates & condiments
- Gravlax de truite rose, 12,50 €
vinaigrette vierge
Truite locale marinée à froid
(SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)

Assiettes & salades repas

- Salade Jurassienne 15,00 €
et panier de frites
Comté, noix et jambon de Pays
- Salade de tomates 14,00 €
gourmandes et panier de frites
Tomates, oignon, céleri, huile d'olive,
aromates & condiments
- Salade de chèvre fermier 17,50 €
en duo chaud-froid
et panier de frites
Fromage fermier chaud mariné miel & fines herbes,
Fromage fermier froid mariné poivres & huile d'olive.
(Chèvrerie Barbiches & Pampilles - Pratz)
- Salade italienne 17,50 €
et panier de frites
Tomates, melon, jambon cru, mozzarella

Spécialités « maison »

- Boîte chaude jurassienne 22,50 €
Crèmeux du Jura, saucisse de Morneau
(Ets Droz-Vincent), Salade & pommes de terre
(10 à 15 minutes de préparation)
- Fondue comtoise & salade verte*
• au Comté 14,40 €
• au Comté et aux morilles 20,90 €
- Fondue comtoise garnie*
(charcuteries & salade verte)
• au Comté 18,90 €
• au Comté et aux morilles 24,90 €

* Les fondues sont servies pour deux personnes minimum.
* Prix par personne.

Pour des raisons techniques, les fondues ne sont
pas servies en terrasse.

- Lasagnes du moment, salade 14,00 €
Elles peuvent être Bolognaises, végétariennes,
fromagères... N'hésitez pas à vous renseigner !!
(10 à 15 minutes de préparation)

Viancés

- Brochette de bœuf grillée, 21,00 €
frites
- Sauce Comté 4,00 €
Sauce morilles 7,00 €
Sauce BBQ 4,00 €
Sauce Bleu de Gex 4,00 €
- Burger Regardoir, 19,50 €
frites & salade,
servi avec une sauce au Bleu de Gex (facultative)
Bœuf Charolais, oignons, rösti de pomme de terre, tomate
- Tartare de bœuf charolais 18,50 €
coupé au couteau,
frites & salade
Assaisonné à la façon du Chef
- Demi magret de canard grillé 19,50 €
façon barbecue
avec garniture de saison
- Fricassée de poulet fermier 18,20 €
au Comté et Côtes du Jura
avec garniture de saison

Poissons

- Filet de truite meunière 18,00 €
aux amandes
avec garniture de saison
(SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)
- Crevettes façon Thai 19,00 €
Légumes croquants et nouilles
- La petite friture, frites & salade 14,00 €

Fromages

- Fromage blanc en faisselle 3,80 €
de la ferme des Meuh-tagnes
+ coulis de fruits rouges 4,00€
+ crème fraîche fermière 4,50€
- Assortiment de fromages 5,50 €
affinés

Desserts

- Café gourmand 8,20 €
- Ananas frais, sorbet 7,00 €
et coulis de fruits rouges
- Moelleux chocolat, 7,20 €
crème anglaise
- Pavé de fraise meringué, 7,50 €
crème chocolat blanc
- Fraîcheur d'agrumes 6,50 €
infusés au thé à la menthe
- Dôme exotique, 7,50 €
cœur citron vert

Glaces

Vanille bourbon • Chocolat noir • Marron • Café • Fraise • Noix
Rhum-raïsans • Caramel fleur de sel • Stracciatella • Barbapapa
Citron • Cassis • Fruit de la passion • Ananas-Framboise • Myrtille

- 1 boule parfum au choix 2,30 €
- 2 boules parfums au choix 4,40 €
- 3 boules parfums au choix 6,30 €
- Coupe Arboisienne 7,50 €
2 boules de glace noix, Macvin (2 cl)
- Coupe Caraïbe 7,50 €
2 boules de glace rhum-raïsans et rhum (2 cl)
- Chocolat ou café liégeois 6,90 €
ou Caramelito
2 boules chocolat ou café ou caramel fleur de sel,
1 boule vanille, chocolat chaud ou café expresso
ou sauce caramel, Crème fouettée
- Coupe Colonel 7,50 €
2 boules citron vert et vodka (2 cl)
- Coupe Menthon 7,50 €
3 boules : citron, ananas, passion
et suprêmes d'agrumes frais
- Coupe Ardéchoise 6,90 €
2 boules de marron, 1 boule de Vanille,
chocolat chaud et crème fouettée
- Dame Blanche 6,90 €
3 boules vanille, chocolat chaud et crème fouettée
- Dame Blanche italienne 6,90 €
3 boules stracciatella, chocolat chaud
et crème fouettée
- Coupe Belvédère 6,90 €
Fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges,
crème fouettée
- Poire Belle-Hélène 6,90 €
2 boules vanille, poire pochée, sauce chocolat
et crème fouettée
- Coupe Via-ferrata 6,90 €
vanille, rhum-raïsans, noix, café expresso,
crème fouettée
- Supplément crème fouettée 1,80 €
ou sauce chocolat

Menu Enfant

10,00 €

- Aiguillettes de poulet croustillantes, frites
Ou
Brochette de truite saumonée, frites
(SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)
- Glace parfum au choix
Ou
Fromage blanc
- Diabolo ou sirop à l'eau

Menu Terroir

24,90 €

- Salade Jurassienne
Comté, noix et jambon de Pays
Ou
Gravlax de truite rose,
vinaigrette vierge
Truite locale marinée à froid
(SCEA Pisciculture Petit-Ecaille)
- Fricassée de poulet fermier
au Comté et Côtes du Jura
avec garniture de saison
Ou
Quenelle de brochet
sauce Nantua, riz
Fabrication artisanale (Nolo Frères - Nantua)
(15 minutes de préparation)
- Fromage blanc fermier
à la crème fraîche
Ferme des Meuh-tagnes à Pratz
Ou
Moelleux chocolat, crème anglaise
Ou
Fraîcheur d'agrumes infusés
au thé à la menthe

Ce menu n'est pas modifiable

Certains de nos produits sont issus de la région,
la charcuterie du Haut-Doubs et le poulet fermier sont
labellisés Label Rouge, nos viandes bovines sont issues
de l'agriculture Française et le canard est IGP.



Tous nos produits sont susceptibles de contenir un ou plusieurs
allergènes listés par la DGCCRF.

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS