

Les Apéritifs

Blanc cassis - 10 cl.....	3.20€
Crémant du Jura - 10 cl.....	4.20€
Campari - 4cl.....	3.20€
Guignolet - 4cl.....	3.20€
Martini (rouge ou blanc) - 4cl.....	3.20€
Porto (rouge ou blanc) - 4cl.....	3.20€
Apéritifs anisés - 2cl.....	3.20€
Suze - 4cl.....	3.20€
Whisky - 4cl.....	4.90€

Les Bières

Picon bière - 25 cl.....	3.60€
Bière blonde pression - 25 cl.....	2.80€
Bière ambrée pression - 25 cl.....	4.80€
Tango - 25 cl.....	3.10€
Monaco - 25cl.....	3.10€
Panaché - 25cl.....	3.10€
Sérieux bière blonde pression - 50cl.....	5.50€
Sérieux bière ambré pression - 50 cl.....	9.50€
Bière artisanale blanche sur levure bouteille 33cl	4.70€
Bière artisanale blonde de dégustation "Zwickel" - bouteille 33cl.....	5.90€

Les Sodas/Eaux Minérales

Perrier - 33cl.....	3.00€
Coca-Cola - 33cl; Limonade; Schweppes; Orangina; Ice-Tea; Jus de Fruits 25cl.....	3.00€
Eaux minérales 50cl (Vittel ou San pellegrino).....	2.90€
Eux minérales 100cl (Vittel ou San Pellegrino).....	3.95€

A l'heure de l'apéritif aussi, la Franche-Comté est présente....

Pontarlier Anis Ou Sapont (2cl).....	3.20€
Absinthe de Pontarlier (2cl).....	3.40€
Macvin du Jura (10cl).....	4.20€
Elixir des Messieurs de Baume (12cl).....	5.30€
(Un apéritif maison qui marie avec bonheur les arômes subtils des vignobles du Jura)	

Les Entrées

Tomates anciennes Burratta et pesto.....	11.20 €
Old style tomato with Burrata cheese and pesto	
Croute Forestière.....	9.90 €
Mushrooms with cream in a puff pastry	
Foie Gras et sa compotée d'oignons.....	15.20 €
Foie gras with stewed onions	
Jambon melon en gaspacho.....	10.50 €
Raw ham and melon served with melon gazpacho	
Carpaccio de bœuf.....	12.50 €
Carpaccio of beef	
Carpaccio de saumon Gravlax.....	11.80 €
Carpaccio of salmon	

Coupe Faim

Inclus dans la demi-pension (dessert en supplément)

Assiette Franc Comtoise.....	15.10 €
(Jambon Pays, Saucisse de Montbéliard, Cancoillotte, salade, pomme de terre) Smoke ham, smoked sausage, Cancoillotte cheese, salad, potato	
Assiette de la Mer	16.60 €
(Gambas marinées, saumon, Saint Jacques, vinaigrette (olives, citron et miel) orange, avocat) Gambas, Salmon, Scallops, vinaigrette (lemon, honey and olive) orange, avocado	
Assiette Provençale.....	14.50 €
(tomates confites, courgettes marinées, poivrons grillés, poulet mariné) Preserved tomatoes, marinated zucchini, grilled peppers, marinated chicken	
Burger Comtois.....	14.50 €
Hamburger with Comté cheese	
Tartare de bœuf, frites et salade.....	14.50 €
Tartar steak, french fries and green salade	

Les viandes

Brochette de volaille sauce Morbier.....	14.00 €
Poultry brochette in Morbier sauce	
Entrecôte, sauce au poivre vert ou forestière.....	19.00 €
Rib steak, choice of sauce (pepper or mushroom)	
Brochette de canard à l'orange	17.00 €
Duck breast brochette in orange sauce	

Les Poissons

Filet de truite à la Grenobloise.....	17.00 €
Trout filet Grenobloise style (capers, croutons,lemon)	
Friture de carpe, sauces Tartare et Andalouse.....	18.40 €
Carp Frying with Tartar and Andalusian sauces	

Accompagnement au choix : beignet de pomme de terre, frites, légumes, risotto, salade verte

Choice of side dish : potato fritters, fries, vegetables, risotto, green salad

Les Menus

Menu du jour

12.80€

Entrée et plat
Ou
Plat et Dessert

15.00€

Entrée, plat et dessert

Menu à 26.00 €

Croute forestière
Ou
Jambon melon en gaspacho
**
Brochette de volaille,
sauce Morbier
Ou
Truite à la Grenobloise
**
Dessert du jour

Menu Friture
27.50€

Croûte Forestière
**
Friture
**
Vacherin

Menu à 35 €

Carpaccio de saumon
Ou
Foie gras
Ou
Tomates anciennes Burratta
**
Plat au choix
**
Café Gourmand

Menu enfant

12€

Steack haché frites
Ou
Jambon frites
*

Coupe de Glace 2 boules

Fromage

Trilogie de fromage (Comté, Morbier, Cancoillotte).....5.60€

Les Desserts Maison

Dessert du jour.....6.20€

Crème Brulée au Macvin du Jura.....6.00€

Salade de fruits frais.....4.60€

Vacherin Glacé aux 2 parfums.....6.40€

Café Gourmand.....6.90€

Les Desserts Glacés

Coupe dame blanche.....5.10€
(glace vanille, crème chantilly, sauce chocolat)

Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

Coupe colonel.....5.80€
(sorbé citron arrosé de vodka)

Lemon sorbet with vodka

Coupe Franc Comtoise.....6.80€
(glace aux noix arrosée de Macvin)

Nut ice cream with Macvin

Coupe Griottines.....6.30€
(glace vanille accompagnée de griottines de Fougerolles)

Vanilla ice cream with Fourgerolles Cherry

Coupe Limoncello5.90€
(sorbé citron, Limoncello)

Coupe de Glace 2 boules.....3.10€
Dish of 2 scoops ice cream

Coupe de Glace 3 boules4.60€
Dish of 3 scoops ice cream

Cafés et Thés

Café Expresso.....	1.90€
Café Allongé.....	2.10€
Grand café.....	3.60€
Café décaféiné.....	1.90€
Thé, Infusion.....	2.70€
Supplément lait/crème/citron.....	0.30€
Digestif.....	4.90€
(Eau de vie Poire, Mirabelle et Framboise, Cognac, Calvados, Get 27, Rhum, Limoncello)	

HORAIRES

Service du midi
de 12h à 14h

Service du soir
de 19h à 22h

Fermeture le dimanche soir en période hivernale.

Nous vous rappelons que nos plats sont fait maison et préparés à la minute ce qui peut engendrer une légère attente ainsi que la rupture occasionnelle d'un produit.

Merci de votre compréhension.

Bon appétit