

POUR LES PLUS PETITS

Roestis, jambon, saucisse de Morteau
et salade verte

Une boule de glace
(Jusqu'à 12 ans)

10.50



A PARTAGER

Planche apéritive

8.00/pers

Gougères aux comtés, olives, terrine, fromage...

Minimum 2 pers.

ENTREES

Saucisse de Morteau briochée

9.50

Et salade verte

Salade de chèvre chaud

9.50

Sur toast au miel

Salade mêlée

8.00

Salade verte et crudités

Croûte forestière

11.00

Champignons à la crème servis avec du pain grillé

Escargots par 6

8.00

« Des Chazeaux » à Gonsans

Prix net en € service compris

PLATS AUX SAVEURS REGIONALES

Bavette de Boeuf

A l'échalotte 22.00

Origine France ≈ 200g

Suprême de Volaille

18.50

Au Vin Jaune

Filet de Truite saumonée

21.50

A l'Absinthe

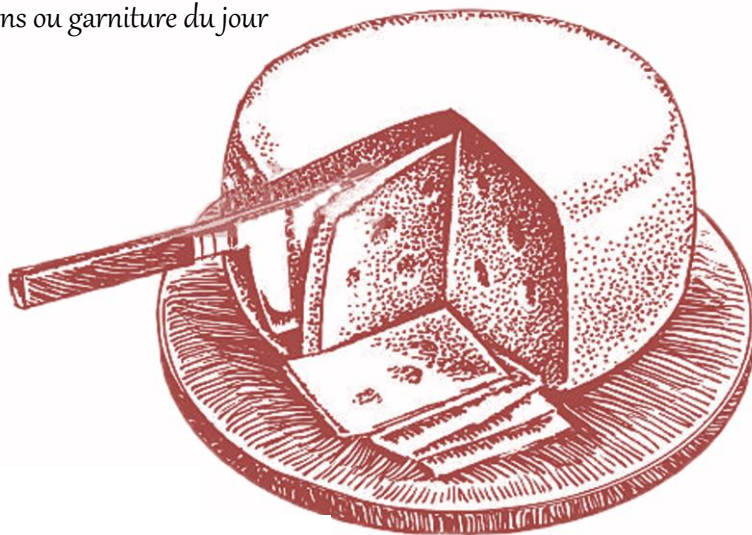
Magret de Canard

24.50

Jus aux Griottines de Fougerolles

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Roestis franc-comtois (pommes de terre, lard, oignons),
légumes de saisons ou garniture du jour



Prix net en € service compris

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition sur demande

Salade de chèvre chaud

19.00

Sur toast au miel

Salade mêlée

16.00

Salade verte et crudités

Croûte Forestière

22.00

Champignons à la crème servis avec du pain grillé

Roestis Franc-Comtois

18.50

Pommes de terre sautées avec lard et oignons, jambon fumé
cuit à l'os, Saucisse de Morteau et salade verte

Supplément Cancoillotte chaude

2.80

Boîte chaude « l'Edel de Cléron »

25.50

Boîte de fromage gratinée, Jambon fumé cuit à l'os, Saucisse de
Morteau, pomme de terre en robe des champs et salade verte

FONDUE (tarif par personne) :

La 100% comté

20.00

La 50/50 (comté/morbier)

20.00

Minimum 2 personnes – 220g/pers

Même fondue pour l'ensemble de la table

Supplément œuf

0.40

Charcuterie

8.00/pers

Jambon cru, Brési, bacon, saucisse de Morteau séchée...

GOURMANDISES du CHEF

Dessert du jour 7.50

Assortiment au choix sur plateau

Assiette de fromage 9.50

COUPES GLACEES

Blanche 7.50

Glace vanille 2 boules, coulis chocolat
chaud Klaus, spéculos et chantilly

Double Cara 7.50

Glace vanille et caramel, 2 boules
Coulis caramel beurre salé et chantilly

Jurassienne 9.00

Glace Vin Jaune 2 boules,
Spéculos et liqueur de noix

ARÔMES

Sorbet : framboise, citron, mangue

Glaces : café, vanille, chocolat, caramel, rhum-raisin,
Sapinette*, Vin Jaune*, Griottines*

* Fabrication artisanale par Les délices de Lulu à Montlebon

1 boule 2.60

Suppléments

Chantilly 1.20

Chocolat chaud Klaus 1.30

Caramel beurre salé 1.30



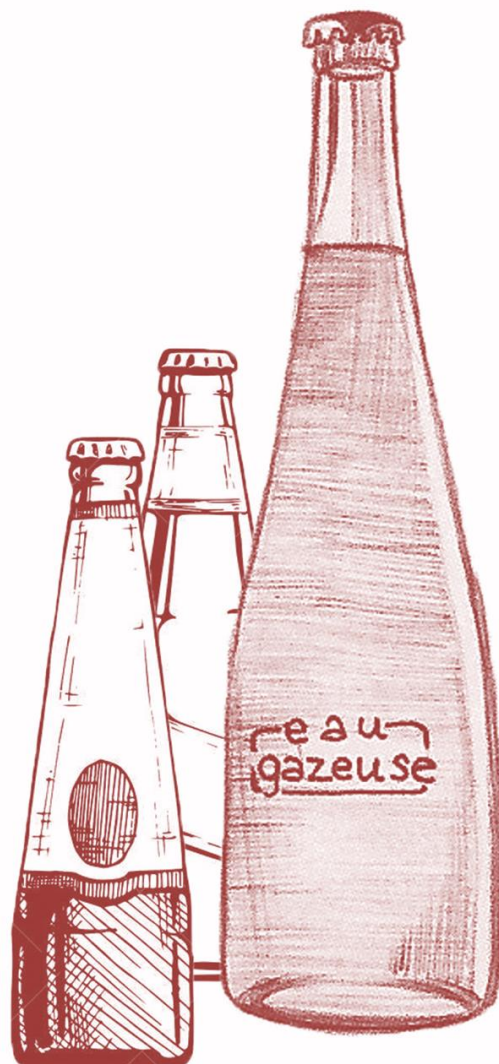
N'hésitez pas à demander une coupe traditionnelle,
colonel, général ou framboise arrosées... 9.00
Que nous vous ferons avec plaisir !

Prix net en € service compris

Kir	10cl	4.00
Kir pétillant	10cl	4.80
Macvin du Jura	6cl	4.20
Kir Franc Comtois (Crème de framboise, macvin et pétillant de Charcenne)	10cl	5.00
Martini Blanc	4cl	3.60
Porto rouge	4cl	3.60
Absinthe	2cl	4.50
Pontarlier	2cl	3.00
Ricard	2cl	3.00
Ciane	2cl	3.00
Whisky	4cl	5.00

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola & Coca Zéro	33cl	4.00
Orangina	25cl	3.60
Thé froid	25cl	3.60
Perrier	33cl	3.80
Bitter rouge	20cl	3.60
Jus de fruit	25cl	4.00
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate		
Bière sans alcool 1664	33cl	4.20
Diabolo	25cl	3.50
Sirup Rième	25cl	2.80
Fraise, citron, cerise, menthe, sapin, violette, grenadine, pêche		
Limonade Mortuacienne	1l	5.50
Carola Verte & Bleu	1l	4.50
Carola Verte & Bleu	½l	3.60



BIERES FRANC COMTOISE *made in Jura !* Brasserie Rouget de L'isle

Bière pression

Blonde de L'isle	25cl	3.80
Grande blonde de L'isle	50cl	7.50
Picon	25cl	4.00

Bières Bouteilles 33cl 6.00

Blanche 4.8°

Bière fromentée non filtré au goût de fruit acidulé et finale épicée.

Ambrée 6°

Bière aux tons de caramel à dominante maltée.

Griottines 5°

Bière aux malts d'orge, de blé et de jus de griottines macéré.

Prix net en € service compris

VINS BLANCS

Haute-Saône - Charcenne

Sauvignon – Dom. Guillaume	75cl	20.00
Chardonnay Vieilles Vignes – Dom. Guillaume	75cl	35.00
	37.5cl	19.50

Bourgogne

Côte Chalonnaise– Domaine Venot	75cl	26.00
Viré Clessé Vieilles Vignes - Cave de Viré	75cl	32.00

Jura

Chardonnay - Daniel Dugois	75cl	23.00
	37.5cl	13.00
Chardonnay fût de chêne - Voiteur	75cl	32.00
Arbois Savagnin - Maison Gouillaud	75cl	35.00
	37.5cl	19.00

Alsace

Pinot Gris - Habold & Fils	75cl	19.00
	37.5cl	11.00
Gewurztraminer - Habold & Fils	75cl	25.00
	37.5cl	14.00

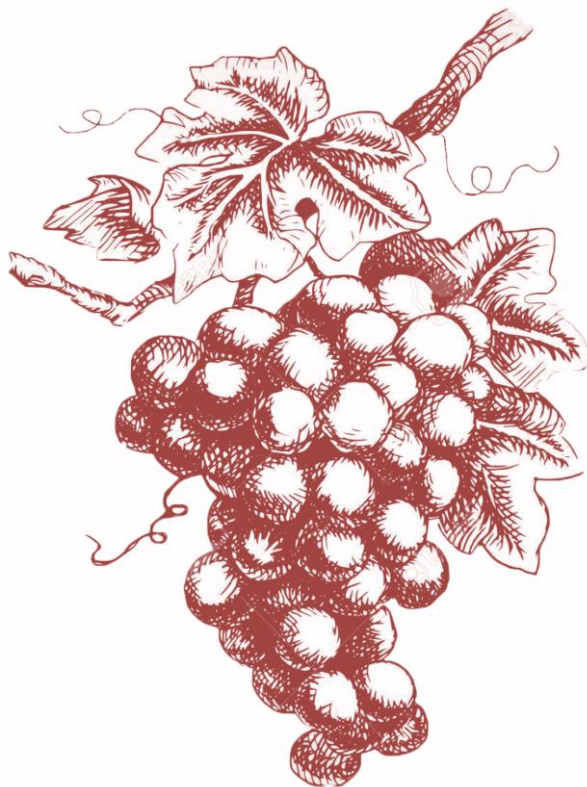
VINS ROSES

Haute-Saône

IGP Rosé Charcenne - Domaine Guillaume	75cl	17.50
--	------	-------

Ardèche

Syrah - IGP Esprit de Cassagnole	75cl	21.00
----------------------------------	------	-------



VINS ROUGES

Haute-Saône - Charcenne

Pinot noir Vieilles vignes – Dom. Guillaume	75cl	33.50
	37.5ocl	18.50

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune - Dom. Sainson Rossignol	75cl	35.00
	37.5cl	19.00
Givry La Ridette – Dom. Venot	75cl	33.00

Beaujolais

Juliénas – Château de Chénas	75cl	22.00
	37.5cl	14.00

Jura – Daniel Dugois

Trousseau ou Ploussard	75cl	23.00
	37.5cl	13.00

Rhône

Ardèche – IGP Esprit de Cassagnole	75cl	21.00
Beaumes de Venise – Cave de Gigondas	75cl	29.00
Luberon AOP – Dom. De Fontenille *	75cl	33.00

Bordeaux - Sud-Ouest

Languedoc Cabernet Sauvignon – Jeff Carrel	75cl	17.00
Bordeaux Castillon - Château La Pierrière	75cl	23.00
	37.5ocl	13.00

*vin BIO

Prix net en € service compris

SELECTION DU JURA

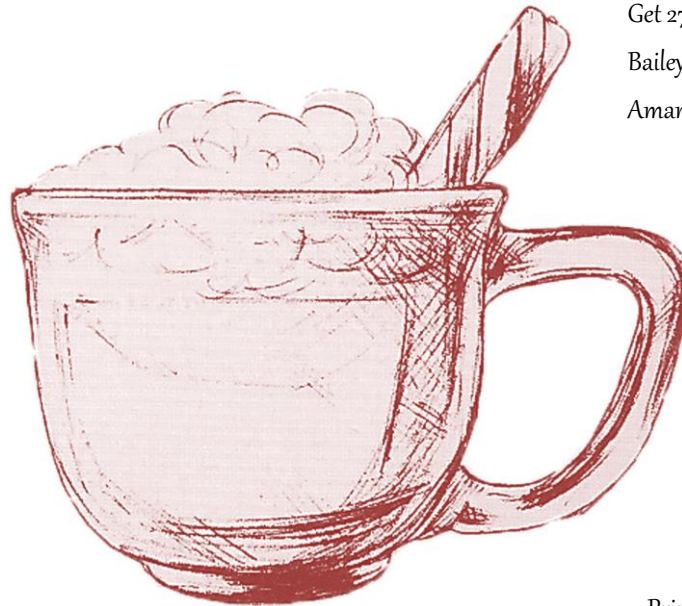
Crémant	75cl	26.00
Macvin	75cl	35.00
Vin Jaune	62cl	72.00

CHAMPAGNES

BRIGANDAT Brut	75cl	65.00
	37,5cl	40.00

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00
Café crème	2.10
Décaféiné	2.10
Double café	3.80
Thé ou infusion	2.80
Café maison	7.80
(Rhum, sirop de noisette, café et chantilly)	



DIGESTIFS

Framboise, poire, mirabelle	2cl	4.80
Gentiane	2cl	5.80
Cognac	2cl	4.80
Calvados	2cl	4.80
Rhum	2cl	4.80
Génépi	2cl	4.80
Chartreuse verte	2cl	4.80
Vieux Marc du Jura	2cl	4.80
Sapinette *	4cl	5.50
Peppermint*	4cl	5.50
Limoncello*	4cl	5.50
Get 27	4cl	5.50
Bailey's	4cl	5.50
Amaretto	4cl	5.50

*Distillerie artisanale Marguet Champreux

BON APPETIT !

Prix net en € service compris