



## Les apéritifs

**Absinthe** (2cl) ...5.00€

**Pontarlier, Pontarlier bleu**, Ricard, Pastis (2cl) ...3.00€

**Macvin** (6cl) ... 5.00€

**Galant des Abbesses** (Macvin méthode ancestrale)(6cl) ... 8.00€

**Suze**, Ratafia de Champagne, Guignolet, Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Campari, (6cl) ...4.00€

Whiskies : Grant's (4cl) ...4.00€

Aberlour 10 ans d'âge (4cl) ...7.00€

Ardbeg (4cl) ...9.00€

Kilchoman (4cl) ...9.00€

Nikka (4cl) ...9.00€

Kir (15cl) ...3.50€

Kir Royal (15cl) ...9.00€

La coupe de Champagne (12cl) ...8.00€

**Sangria maison** (20cl) ... 5.00€

**Apéritif maison** (20cl) ... 6.00€

**100 alcool** (20cl) ...3.50€

**Les rhums arrangés maison** (6cl)...6.00€

**Et nos cocktails...** (suggestions sur chevalet de table)

### La brasserie

Perrier, Coca-Cola, Orangina, Thé glacé (25cl) ...3.20€

Jus de fruits artisanaux Patrick Font : pomme tentation, orange blonde, pamplemousse rose, jus de raisin (vignoble Charcenne) (25cl)...3.50€

Jus de tomate noir de Crimée (25cl) ...5.50€

**Bières** : Le demi pression Warsteiner (25cl)...3.00€

Leffe Royale (25cl)... 4.80€

Picon bière (25cl)...4.00€

Vittel, San Pellegrino (100cl)...5.00€ (50cl)...3.00€



### **Les salades**

Salade gourmande, foie gras de canard maison au Macvin rouge, magrets fumés et toasts briochés ...15.00€ Salade repas...24.00€

### **Les entrées froides**

Assiette de charcuteries maison, pickles de légumes...10.00€  
Jambon à l'os fumé de Norbert et Nina, beurre de la Fruitière d'Etalans...9.00€  
Truite du vivier fumée...14.00€  
Foie gras de canard maison au Macvin rouge, toasts briochés...16.00€

### **Les entrées chaudes**

Le velouté de courge (potimarron, potiron,...en fonction de la récolte), écume de foie gras...7.00€  
Aumônière d'escargots des Chazeaux aux pleurotes, Comté et crème de Pontarlier...14.00€  
Bol au vent de pigeon en croûte feuilletée, châtaignes et champignons de saison...15.00€  
Lotte, cébettes et petits légumes en beignet de tempura...16.00€  
Croûte aux morilles...19.00€

En saison (mars et avril), notre spécialité :

### **Les grenouilles fraîches de Pays**

Service compris



### Les poissons

- Truite du vivier meunière ou au bleu (court-bouillon)...15.00€
- Truite maison façon Mémère Henriette...15.00€
- Truite du vivier aux amandes...18.00€
- Truite du vivier aux morilles...29.00€
- Friture de truite, frites, salade verte...19.00€
- Friture de carpe, frites, salade verte...19.00€
- Pavé de sandre au Vin Jaune...22.00€
- Pavé de sandre aux morilles...32.00€
- Dos de cabillaud rôti à la Coppa, crème de Gorgonzola...20.00€
- Turbot poché, nage de coquillages, bouquet d'aromates...26.00€

### Les viandes

- Caille rôtie, flambée au Cognac...17.00€
- Entrecôte de boeuf au poivre noir concassé...20.00€
- Entrecôte de boeuf aux morilles...32.00€
- Poitrine de veau confite, cuisson basse température durant 24h, sauce soja, gingembre et citronnelle...21.00€
- Pluma de cochon ibérique juste servie rosée...26.00€
- Ris de veau au Vin Jaune et aux morilles...35.00€
- Fromage blanc (coulis, sucre ou fines herbes) ...4.00€
- Assiette de 3 fromages...4.00€
- Assiette de 5 fromages...6.00€
- Comté fruité, noix et 1 verre de Vin Jaune (8cl) ... 10.00€

Service compris



### **Formule enfant (10 ans maxi) à 11.00€**

Steak haché maison, frites et petits légumes

\*\*\*

Coupe de glace  
(Diabolo ou sirop à l'eau)

### **Menu du jour à 13.00€**

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)  
Menu composé d'une entrée, d'un plat,  
D'une assiette de trois fromages ou d'un dessert...  
Selon le chef

### **Les desserts maison**

Strudel aux pommes, raisins de Corinthe et épices...7.00€  
Crêpe Suzette...7.00€  
Crème brûlée à ma façon...7.00€  
Vacherin revisité de Papy René...8.00€  
Profiteroles glacées...8.00€  
Le macaron du chef...8.00€  
Mangue, riz gluant, lait de coco à la vanille et glace coco...8.00€  
Omelette façon norvégienne aux biscuits de Montbozon, flambée  
au Marc du Jura...9.00€  
Mousse au chocolat Jivara, perles du Japon, zestes de citrons  
confits, noix de pécan et pignons de pain torréfiés... 9.00€  
Irish coffee...8.00€  
Café gourmand...8.00€

Service compris



## Les coupes glacées

Iceberg...7.00€

(glace menthe, get 27)

Coupe Griottines...7.00€

(vanille, Griottines)

Lorraine...7.00€

(mirabelle, eau de vie de mirabelle)

Général...7.00€

(orange, Whisky)

Colonel...7.00€

(citron, Vodka)

Dame blanche...7.00€

(vanille, chocolat chaud, chantilly)

Café Liégeois...7.00€

(glace café, espresso, chantilly)

Chocolat Liégeois...7.00€

(glace chocolat, sauce chocolat et chantilly)

Coupe 2 boules...5.00€

Glaces :

chocolat, café, noisette, bubble-gum, menthe-chocolat, vanille,  
noix de coco...

Sorbets :

citron, orange, fraise, framboise, passion, mirabelle, cassis...

**Tous nos plats sont élaborés et cuisinés Maison, sauf nos glaces et sorbets qui sont préparés par notre maître artisan « Glace des Alpes »**

Service compris