Chers Passagers d'un jour, Dolois & Co,

Nous travaillons chaque jour dans le seul but de vous faire plaisir.
Tout est fait maison : les sauces, les jus, les glaces ETC…
(sauf quelques exceptions : pain, pâte feuilletée, frites).

Il se peut, cependant, que certains produits viennent à manquer
en raison des difficultés d'approvisionnement
ou
que le nombre de places assises soit réduit
en raison du manque de main d'œuvre.

Toutes ces contraintes sont indépendantes de notre volonté,
nous mettons tout en œuvre pour cela n'arrive pas…
et vous remercions de votre compréhension.

Laëtitia, Stephan
& Jérôme, Elise, Christophe, Valérie
(car sans eux au quotidien, ce serait compliqué !…)

Vous souhaitent un agréable moment !

*Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts**, sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. **Liste des allergènes en fin de carte**. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises*

MENU DU JOUR

(le MIDI uniquement, hors samedi, dimanche et jours fériés)

Voir ardoise

Entrée + plat + dessert : 21 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 18 €

Plat du jour : 15 € / entrée du jour ou dessert du jour 6 €

Menu des ENFANTS (de 6 à 12 ans) 13 €

Menu des PETITS (jusqu'à 5 ans) 9 €

(portion adaptée en fonction de leur âge)

Une boisson au choix : jus d'orange, jus d'ananas, limonade, diabolo, sirop à l'eau

Filets de perches panés maison **ou** Saucisse de Morteau

Les deux sont servis avec un assortiment de légumes de saison et des frites

*****

1 boule de glace maison : vanille ou fraise ou chocolat ou citron

*Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts**, sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. **Liste des allergènes en fin de carte**. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises*

Menu de Louis

Entrée + plat + fromage ou dessert : 42 €

Spécialité de la maison — produits locaux

ENTREE hors menu : 12 €

- Tartare de truite blanche et rose au fenouil et kiwi, « caviar » de truite et œuf mimosa
- Pressé de joues de porc au foie gras, chutney de coing
- Feuilleté d'escargots de chez Bonvalot, fondue de poireaux, crème à l'ail et sauté de pleurotes

****

PLAT hors menu : 24 €

- Cabillaud Skrei, risotto aux poivrons, émulsion de poissons de roche
- Souris d'agneau à la bière brune du Jura, ail et échalote confits , galette de pommes de terre croustillantes, carottes et navets nouveaux
- Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sur une polenta fondante et croustillante, sauce crémée aux morilles, champignons de saison et vin jaune
- Entrecôte Charolaise, gratin de pommes de terre, sauce gribiche et salade verte

Bol de frites : 4 €

****

DESSERT hors menu : 9 €

- Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison
- Douceur d'agrumes, sorbet clémentine et « Pets-de-Nonne » (beignets)
- Biscuit Madeleine à la fève de Tonka, crème mascarpone au café, croustillant praliné et glace café aux quatre épices
- Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)
- Café Gourmand

Pour une meilleure organisation, les desserts du menu sont à commander au début de repas.

*Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts**, sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. **Liste des allergènes en fin de carte**. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises*

Menu du Terroir

Spécialité de la maison — produits locaux

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31 €

ENTREE hors menu : 9 €

- 6 escargots façon traditionnelle : en caquelon au beurre, à l'ail et au persil
- Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
- Terrine de morue fraîche aux petits légumes, sauce ravigote aux agrumes
- Velouté de patate douce violette, dés de saucisse de Montbéliard
- Œuf bio de chez Fred cuisson parfait (1 heure à 64°C), sauce meurette (vin rouge, champignons, oignons grelots et lard paysan)

Autres entrées au choix dans le menu de Louis + 5 €

PLAT hors menu : 18 €

****

- Saucisse de Morteau, pommes de terre en robe des champs, cancoillotte maison, et salade verte
- Andouillette 5 A, gratin de pommes de terre et salade verte (20 min de cuisson)
- Filets de perches saisies à l'ail et au persil, frites et légumes de saison
- Salade paysanne : salade verte, œuf de poule bio de chez Fred (Jura), lard paysan de chez V. Perrin (Jura), Comté et noix, servie avec un bol de frites
- Hamburger au Comté, frites, steak haché façon bouchère, lard paysan de chez V. Perrin, salade, tomates, sauce façon gribiche , compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger Mr. Groslambert

DESSERT hors menu : 7 €

****

- Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
- Vacherin glacé selon l'inspiration du Chef
- Tarte aux fruits de saison

Autres desserts au choix dans le menu de Louis + 2 €

Pour une meilleure organisation, les desserts du menu sont à commander au début de repas.

*Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. **Liste des allergènes en fin de carte**. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises*