

Carte à emporter

le Gustalin...


*Pour tous ceux qui veulent déguster nos plats à la maison,
il est désormais possible de commander soit par téléphone au
03.84.71.38.80 ou par mail : legustalin@gmail.com.*

Tous ces plats sont disponibles à emporter soit :

- en liaison chaude et à déguster directement à la maison

Ou

*- en liaison froide, à conserver au réfrigérateur et à réchauffer
au moment venu selon les indications du Chef.*

Nous ne sommes pas en mesure de livrer.

Carte à emporter



Menu de Louis

Escargots de la ferme Bonvalot, velouté de potiron, poêlée de champignons,
Eclats de châtaignes et huile de noisette

Ou

Terrine de foie gras de canard du moment (50g)

Ou

Effeillé de pigeon au foie gras façon samoussa, chutney de saison et sucrine



Ballotine de poulet fermier Label Rouge,
sauce crémée au vin jaune morilles et champignons du moment,
polenta crémeuse et croustillante



Ou

Ris de veau croustillant, jus réduit, spätzle maison et légumes oubliés

Ou

Médailon de lotte poêlé, déclinaison de patate douce, quinoa et émulsion à l'ail

Dessert au choix à la carte

(à commander en début de repas)

Entrée + plat + fromage* + dessert	30 €	Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	27 €
Entrée + plat	24 €	Plat + fromage <u>ou</u> dessert	21 €

* assiette de 2 fromages, salade verte et noix

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

Carte à emporter

le Gustalin...



Spécialité de la maison //



plat régional

ENTREES

PLAT

Pour débiter



Croustillant de tête de veau, salade verte

7.50 €

Escargots façon traditionnelle : en caquelon à l'ail et au persil

x6 : 6 €

x12 : 10 €

Terrine de foie gras de canard selon l'inspiration du Chef (80g)

11 €

Effeillé de pigeon au foie gras façon samoussa, chutney de saison et sucrose 10.80 €

Escargots de la ferme Bonvalot (10), velouté de potiron, 10.80 €

Poêlée de champignons, éclats de châtaignes et huile de noisette

Les Salades

Salade de chèvre chaud et lard paysan

7 €

11.50 €

Salade Franc-Comtoise avec saucisse de Morteau et Comté

7.70 €

12.30€

Bol de frites

3 €

Les Incontournables Bistrot

Andouillette 5A, frites et salade verte, moutarde à l'ancienne

13 €



Hamburger version Gustalin au Comté, frites

13 €


steak haché façon bouchère, salade, tomate, lard paysan fumé, sauce Gustalin aux cornichons, compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger



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

Carte à emporter



Les plats Régionaux

Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte, et salade verte  11.50 €

 Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune  20 €
morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante

Les plats Créations

Ris de veau croustillant, jus réduit, spätzle maison et légumes oubliés 18 €

Médailлон de lotte poêlé, déclinaison de patate douce, quinoa et émulsion à l'ail 18 €

Les desserts pour terminer (penser à emmener une glacière pour les glaces)

Tartelette fine aux figues fraîches, crème montée au fromage blanc vanille et citron, glace vanille 6 €

Dacquoise aux amandes, noix caramélisées, sorbet exotique et émulsion cactus 7 €

 Soufflé chaud au vin jaune et sa glace 7 €

Tous nos sorbets et glaces sont faits maison

Plat enfant : tranches de saucisse de Morteau, frites et légumes, 7 €