

Carte à emporter

le Gustalin...


A EMPORTER

*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

Conchiglioni farcis et gratinés aux escargots Bonvalot,
Sauté de chou pak choï, capuccino de champignons bruns

Ou

Truite en gravellax aux saveurs d'agrumes, crème montée au poivre de Timut

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

Ou

Cuissot de chevreuil farci aux fruits secs, déclinaison de panais et jus au thym

Ou


Haddock, lentilles de pays, légumes oubliés, sauce écossaise aux coquillages

Tarte Tatin aux pommes, sorbet vin chaud

Ou

Fondant au chocolat et marrons, glace pain d'épices et crème à la clémentine

Ou

 Soufflé chaud au vin jaune et sa glace

Entrée + plat + fromage* + dessert	30 €	Entrée + plat + fromage ou dessert	27 €
Entrée + plat	24 €	Plat + fromage ou 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

Entrée du jour (hors samedi, dimanche et jour férié)	4 €	
 Croustillant de tête de veau, salade verte	8 €	
Pâté de cerf, chutney de poire, salade et pickles maison	8 €	
Conchiglioni farcis et gratinés aux escargots Bonvalot, Sauté de chou pak choï, capuccino de champignons bruns	11 €	
Truite en gravelax aux saveurs d'agrumes, crème montée au poivre de Timut	11 €	
Terrine de foie gras au vin jaune et noix	11 €	

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  UNIQUEMENT CHAUD		13 €
<i>steak haché façon bouchère, salade, tomate, lard paysan fumé, sauce Gustalin aux cornichons, compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger</i>		

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...



Les plats Régionaux

- Plat du jour (hors samedi, dimanche et jour férié) 10 €
- Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte, et salade verte  11.50 €
-  Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune 
morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante 20 €

Les plats Créations

- Cuissot de chevreuil farci aux fruits secs, déclinaison de panais et jus au thym 17 €
- Haddock, lentilles de pays, légumes oubliés, sauce écossaise aux coquillages 17 €

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

- Dessert du jour (hors samedi, dimanche et jour férié) 4 €
- Tarte Tatin aux pommes, sorbet vin chaud 5 €
- Fondant au chocolat et marrons, glace pain d'épices et crème à la clémentine 5 €
-  Soufflé chaud au vin jaune et sa glace 6 €

Tous nos sorbets et glaces sont faits maison

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

Menu du jour (entrée, plat et dessert) hors samedi, dimanche et jour férié : 15 €

*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*