


# le Gustalin...



*En raison de la situation sanitaire actuelle, et du manque de personnel en restauration, nous avons été contraints de modifier notre carte, nous vous remercions de votre compréhension.*

<p><u>Merci de scanner ce QR code</u> <u>pour être alerté</u> <u>en cas d'exposition au virus</u></p>	<p><u>La carte et les menus sont</u> <u>disponibles</u> <u>via ce QR code</u></p>
	

Nous vous souhaitons un agréable moment !



## **MENU DU JOUR**

**uniquement le midi, hors samedi, dimanche et jours fériés**

Voir ardoise

Entrée + plat + dessert : 18 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 15 €

Plat du jour : 12 € / entrée du jour ou dessert du jour 6 €

Menu pour les grands gourmands 12 € (6-12 ans)

Menu pour les p'tits gourmands 8 € (2-5 ans)

(portion adaptée en fonction de leur âge)

Filets de perches panés maison légumes de saison et frites

ou

Saucisse de Morteau, légumes de saison et frites

\*\*\*\*\*

1 boule de glace : vanille fraise ou chocolat

Et une boisson au choix : limonade, diabolo, sirop à l'eau



## Menu du Gustalin

Entrée ou salade au choix parmi ceux de la carte  
(les escargots en caquelon sont servis par 6)

\*\*\*\*\*

Salade ou Plats au choix parmi ceux de la carte

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte  
(à commander en début de repas)

Entrée + plat + fromage* + dessert	40 €	Entrée + plat + fromage <b>ou</b> dessert	35 €
Entrée + plat	31 €	Plat + fromage <b>ou</b> dessert	28 €

\* assiette de 2 fromages, salade verte et noix

Veillez noter que les entrées et plats en version CARTE  
sont servis plus généreusement qu'en version MENU.

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

# le Gustalin...



Spécialité de la maison




plat régional



## ENTREES

## PLAT

### Pour débiter

Escargots façon traditionnelle : en caquelon à l'ail et au persil 	x6 : 8 €	x12 : 13 €
Croustillant de tête de veau, salade verte	11 €	
Pâté de cerf, chutney de poire, salade et pickles maison	11 €	
Conchiglioni farcis et gratinés aux escargots Bonvalot, Sauté de chou pak choï, capuccino de champignons bruns	14 €	
Truite en gravelax aux saveurs d'agrumes, crème montée au poivre de Timut	14 €	
Terrine de foie gras au vin jaune et noix	14 €	

### Les Salades

Salade de chèvre chaud et lard paysan	9 €	15 €
Salade Franc-Comtoise avec saucisse de Morteau et Comté 	10 €	16 €
Bol de frites		4 €

### Les Incontournables Bistrot

Entrecôte Charolaise (240g) à la plancha, frites, salade verte		21 €
Andouillette 5A, frites et salade verte, moutarde à l'ancienne		17 €
 Hamburger version Gustalin au Comté, frites 		17 €





*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

# le Gustalin...






## Les plats Régionaux

	Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte, et salade verte		15 €
	Filets de perches saisies à l'ail et au persil, frites et légumes de saison		18 €
	Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune		26 €
	morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante		

## Les plats Créations

	Cuissot de chevreuil farci aux fruits secs, déclinaison de panais et jus au thym		21 €
	Haddock, lentilles de pays, légumes oubliés, sauce écossaise aux coquillages		21 €

## DESSERTS

	Assiette de 3 fromages francs-comtois		8 €
	Tarte Tatin aux pommes, sorbet vin chaud		8 €
	Nougat glacé maison au Miel de la Ferme au Miel (Dole)		8 €
	Fondant au chocolat et marrons, glace pain d'épices et crème à la clémentine		9 €
	Soufflé chaud au vin jaune et sa glace (20 minutes de cuisson)		9 €
	Café Gourmand ( <u>hors menu</u> )		10 €

### Tous nos sorbets et glaces sont faits maison

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