

PROPOSITIONS VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI hors jours fériés

Salades (environ 15 min de préparation)

en entrée

en plat

Salade de chèvre chaud

8 €

13 €

salade verte, tomates, crottin de chèvre sur toast, lard fumé, miel, herbes de Provence, sauce échalotes et vinaigre de Xérès

Salade franc-comtoise



9 €


14 €

salade verte, tomates, Comté, noix, oignons, pommes de terre et saucisse de Morteau

Les Incontournables du Déjeuner

Entrecôte Charolaise (240g) à la plancha, frites, salade verte et sauce gribiche

21 €

 Hamburger made in Jura, frites



15 €

steak haché façon bouchère gratiné au Comté, salade, tomate, lard, sauce gribiche, compotée d'oignons, pain brioché de notre artisan boulanger

MENU DU JOUR (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 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Menu de Louis

Foie gras poêlé sur une purée de pommes de terre à l'huile de truffe et noisette,
jus de veau corsé

Ou

Escargots de la Ferme Bonvalot, royale aux asperges blanches,
pesto à l'ail des ours et pointes d'asperges vertes



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



Ou

Cabillaud Skrei et riz vénéré, endives caramélisées, beurre blanc au pamplemousse

Ou

Quasi de veau et légumes façon Leipziger Allerlei aux langoustines, pommes Grenaille

Dessert au choix à la carte

(à commander en début de repas)

Entrée + plat + fromage* + dessert	40 €
Entrée + plat + fromage ou dessert	35 €
Entrée + plat	31 €
Plat + fromage ou dessert	28 €

* assiette de 2 fromages, salade verte et noix



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison »,
c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

le Gustalin...



Menu du Terroir

6 escargots façon traditionnelle : en caquelon ail et persil



Ou

Terrine de campagne et pickles maison

Ou



Croustillant de tête de veau et salade verte

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



Ou



Filets de perches saisis à l'ail et au persil, frites et légumes de saison



Vacherin glacé à l'ancienne, aux parfums du moment, émulsion au yaourt



Ou

Cheesecake revisité

Entrée + plat + fromage* + dessert	30 €
Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	25 €
Entrée + plat	21 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	21 €

* assiette de 2 fromages



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

le Gustalin...



Spécialité de la maison



plat régional

ENTREES



Croustillant de tête de veau, sauce gribiche, salade verte	10 €
6 escargots façon traditionnelle : en caquelon à l'ail et au persil	8 €
Terrine de campagne, pickles maison	10 €
Foie gras poêlé sur une purée de pommes de terre à l'huile de truffe et noisette, jus de veau corsé	14 €
Escargots de la Ferme Bonvalot, royale aux asperges blanches, pesto à l'ail des ours et pointes d'asperges vertes	14 €

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 ou Saucisse de Morteau
servis avec légumes de saison et frites

1 boule de glace

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







Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison »,
c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises





le Gustalin...



PLATS

	Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte		14 €
	Filets de perches saisis à l'ail et au persil, frites et légumes de saison		15 €
	Cabillaud Skrei et riz vénéré, endives caramélisées, beurre blanc au pamplemousse		23 €
	Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune		23 €
	morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante		
	Quasi de veau, légumes façons Leipziger Allerlei, pommes Grenaille		23 €

DESSERTS (environ 15 minutes de préparation)

	Assiette de 3 fromages francs-comtois		8 €
	Vacherin glacé à l'ancienne aux parfums du moment, émulsion au yaourt		8 €
	Cheesecake revisité		8 €
	Barre au chocolat praliné et feuillantine, fruits exotiques		9 €
	Soufflé chaud au vin jaune, glace noix		9 €
	Café ou thé Gourmand		9 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises