

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, Robin, Christophe, Lilie-Rose et Valérie

(car sans eux au quotidien, ce serait compliqué !...)

Vous souhaitent un agréable moment !

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, diablo, 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

Menu de Louis

Entrée + plat + fromage ou dessert : 42 €



Spécialité de la maison



produits locaux

ENTREE hors menu : 15 €

- ... Foie gras de canard, chutney de cerises, cacahouètes caramélisées au piment d'Espelette
- ... Escargots du Jura, blettes et légumes de saison façon raviole, crème de blettes à la Tome du Jura
- ... Gravelax de truite du Jura, déclinaison de betteraves et bresi

PLAT hors menu : 24 €

- ... Cabillaud poché au bouillon safrané, purée de pois chiche du Jura, rouille maison et endives braisées
- ... Filet de canard saisi, patates douces rôties, maïs frais et magret fumé, jus réduit
- ... Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sur une polenta fondante et croustillante, sauce crémée aux morilles, champignons de saison et vin jaune
- ... Pièce du boucher selon arrivage, gratin de pommes de terre, sauce gribiche et salade verte

Bol de frites en supplément : 4 €

DESSERT hors menu : 9 €

- ... Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison
- ... Figues fraîches, crème mousseline amande amère, glace lavande et sablé breton
- ... Tourte aux noix de l'Engadine (spécialité Suisse), sorbet poire, et condiments poire-vanille
- ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)
- ... Café Gourmand

En menu, 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

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31 €




Spécialité de la maison





produits locaux

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 au fromage frais, saumon, épinards et dattes, salade de jeunes pousses
- *** Velouté de courges aux châtaignes et lait de coco
- *** Œufs meurette (à base de vin rouge, oignons, lardons, champignons)

Autres entrées au choix dans le menu de Louis + 6 €

PLAT hors menu : 18 €

- *** Saucisse de Morteau, pommes de terre en robe des champs, cancoillotte maison, et salade verte 
- *** Andouillette, 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 artisanal) 

DESSERT hors menu : 7 €

- *** Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier 
- *** Tarte aux pommes, glace vanille et caramel au beurre salé
- *** Profiteroles maison

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

En menu, 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