

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, Kenza, 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, diabolo, 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

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée, les glaces et les frites**. Liste des allergènes en fin de carte.

Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Menu de Louis


Entrée + plat + fromage ou dessert : 42 €

Spécialités de la maison


Produits régionaux



ENTREE A LA CARTE : 15 €


 ... Foie gras de canard au Macvin et sa gelée, chutney de fenouil (+ 3 €)

 ... 12 escargots en persillade servis dans un caquelon

 ... Mousseline de truite du Jura aux petits légumes, gaspacho de petits pois à la menthe, salade d'herbes, œufs de truite et chips du Pain Culminant

PLAT A LA CARTE : 21 €

... Poisson selon arrivage, duo d'asperges fraîches, sauce hollandaise, pommes Dauphine

 ... Epaule de porc confite de la ferme de Vincent Perrin, lentilles de Champdivers, émulsion cancoillotte maison et chips de Morteau

  ... Ballotine de poulet « Label Rouge », polenta, sauce crémée aux morilles, et vin jaune (+6 €)



... Pièce du boucher, gratin Dauphinois doré au Comté, salade verte

- Bol de frites : 4 € -

DESSERT A LA CARTE : 9 €

 ... Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison

... Fraises fraîches en déclinaison, biscuit amande-pistache

  ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)

... Café Gourmand (+ 3 €)

En menu, les desserts sont à commander au début de repas.

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée, les glaces et les frites**. Liste des allergènes en fin de carte.

Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Menu du Terroir

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31 €

Spécialités de la maison

Produits régionaux



ENTREE A LA CARTE: 9 €

- ... 6 escargots en persillade servis dans un caquelon
- ... Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
- ... Pâté en croûte de volaille, pickles maison, salade verte
- ... Velouté d'asperges et pesto à l'ail des ours

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

PLAT A LA CARTE: 18 €

- ... Saucisse de Morteau, cancoillotte maison, salade et pommes de terre en robe des champs
- ... Andouillette (20 min de cuisson), gratin Dauphinois doré au Comté, salade verte
- ... Filets de perches en persillade, assortiments de légumes de saison et frites
- ... Salade paysanne : œuf bio de chez Fred, lard de chez Vincent Perrin, Comté, noix et frites
- ... Hamburger au Comté, lard de chez Vincent Perrin, steak haché façon bouchère, Coleslaw, salade, sauce façon gribiche, compotée d'oignons, pain burger artisanal et frites

DESSERT A LA CARTE: 7 €

- ... Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
- ... Nougat glacé au miel de Patrick Cahé, abricots moelleux, raisins secs, noisettes caramélisées
- ... Pavlova : meringue maison, crème fraîche montée et fruits de saison

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

En menu, les desserts sont à commander au début de repas.

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée, les glaces et les frites**. Liste des allergènes en fin de carte.

Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises