

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, Valérie & Co

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

vous souhaitent un agréable moment !

MENU DU JOUR

*(le **MIDI** uniquement, hors samedi, dimanche et jours fériés)*

Choix à découvrir uniquement sur l'ardoise

Entrée + plat + dessert : 23 €

Plat du jour : 15 €

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

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 : 17 €

- ... Raviole aux cèpes, escalope de foie gras poêlée, bouillon asiatique, crumble aux noixettes
- ... 12 escargots de l'escargotière « Bonvalot » en persillade
- ... Gravelax de truite maison sur un carpaccio de topinambours tièdes au citron et poivre du Cambodge

PLAT A LA CARTE : 24 €

- ... Pot au feu aux coquillages, crustacés et poisson selon arrivage, fumet maison, pommes de terre vapeur, légumes du moment, cébettes, salicornes et kombu royal (algues)
- ... Cuissot de cerf mariné et cuit basse température, sauce nappante, légumes oubliés et spätzle maison

•  Ballotine de poulet « Label Rouge », sauce crémée au vin jaune & aux morilles, polenta crémeuse, (supplément +4 €)

- ... 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

- ... Crémeux au chocolat noir, brownie aux amandes, émulsion au Baileys et sorbet cacao

- ... Coings confits au Safran du Jura, crème fraîche montée, glace au Miel de « La Ferme au Miel », noix caramélisées

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

- ... Café Gourmand (supplément +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

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
- ... Soupe à l'oignon, pain de campagne du « *Pain Culminant* » gratiné au Comté
- ... Terrine de sanglier maison, pickles maison
- ... Entrée du jour (*uniquement le midi*)

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 aux herbes fraîches, assortiment de légumes 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
- ... Brioche perdue, pomme rôtie au caramel beurre salé, crème montée à la vanille
- ... Vacherin glacé parfum clémentine et marron glacé
- ... Dessert du jour (*uniquement le midi*)

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