



# le Gustalin...



Scannez le programme !

ou

<https://www.cirqueetfanfaresadole.com/>

## Menu enfant

(portion adaptée à leur appétit)

13€ (6-10 ans) / 9€ (0-5 ans)

Saucisse de Morteau,  
légumes de saison et frites

\*\*\*\*\*

1 Boule de glace vanille

\*\*\*\*\*

Et une boisson au choix :  
limonade ou sirop à l'eau  
ou diabolito

## CARTE VALABLE

du Samedi 23 au Dimanche 24 Mai 2026

Entrées et salades	entrée	plat
<u>Pâté de lapin</u> <i>aux fruits secs et confits maison, salade verte</i>	12 €	
<u>Gaspacho d'asperges, pesto à l'ail des ours</u>	9 €	
<u>Tartare de truite du Jura</u> et crème fraîche aux herbes	15 €	21 €
<u>Salade Paysanne</u> <i>tomates, saucisse de Morteau, œuf bio cuit dur, Comté, noix, oignons</i>	11 €	18 €
<u>Salade de chèvre</u> <i>Toasts au chèvre, lard paysan, miel, herbes de Provence, tomates, oignons</i>	11 €	18 €

## Plats

<u>Friture de truitelles</u> , frites et salade verte	18 €
<u>Entrecôte Charolaise snackée</u> (200g), <i>sauce gribiche, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et salade</i>	27 €
<u>Saucisse de Morteau ou Poisson du jour</u> <i>lentilles du Jura, légumes de saison, émulsion cancoillotte maison</i>	18 €
<u>Hamburger made in Jura</u> <i>steak haché façon bouchère gratiné au Comté, salade, tomates, lard, cornichon, compotée d'oignons, pain brioché de notre artisan boulanger, frites et salade</i>	18 €
<u>Filet de poulet fermier</u> , Sauce au vin jaune & morilles, polenta	28 €

## Pour terminer...

Rhubarbe confite, meringue et sorbet mélisse	9 €
Crème brûlée maison à la pistache et griottines de Fougerolles	7 €
Soufflé chaud au vin jaune ( <u>à commander uniquement en début de repas</u> )	9 €
Comté, Morbier et cancoillotte maison	9 €
Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat	7 €

Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

**Tous nos plats sont faits « maison »** : ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Tous nos plats contiennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste sur demande).

# le Gustalin...



CARTE VALABLE JUSQU'AU DIMANCHE 24 MAI 2026

## Menu du Terroir

Entrée, plat et dessert : 28 €

Pâté de lapin aux fruits secs et confits, salade verte

\*\*\*\*\*

Friture de truitelles, frites et salade verte

\*\*\*\*\*

Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat

## Menu de Marcel

Entrée, plat et dessert : 38 €

Velouté d'asperges et pesto à l'ail des ours

\*\*\*\*\*

Filet de poulet fermier, Sauce au vin jaune & morilles, champignons et polenta

\*\*\*\*\*

Rhubarbe confite, meringue, sorbet mélisse



: Un plat « fait maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts.  
Tous nos prix sont TTC, service compris