



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).

Stephan,

Kenza, Elise, Juliette, Christophe, Jordan & Valérie

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

vous souhaitent un agréable moment !

Horaires du restaurant

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							A lundi !
Soir							A mardi !

MIDI :

12h00 à 13h30

SOIR :

Mardi au Jeudi : de 19h00 à 20h30

Vendredi et samedi : de 19h00 à 21h00

Sur demande, possibilité de privatiser le restaurant pour des groupes.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations !

03.84.71.38.80 - le-gustalin.fr

Comme un auteur, le Chef vous propose de découvrir une partie
de ses créations ou spécialités,

2 versions possibles :

Le MARCEL en 5 extraits : 55 €

L'Aymé en 7 extraits : 72 €



le Gustalin...



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 €

Entrée + Plat : 21 € // Plat + dessert : 19 €

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 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 cacao



VERSION LOUIS

*Des plats plus bistroniques et plus élaborés
dans l'esprit des grandes Maisons où le Chef s'est formé.*

- Ballotine de foie gras au [Macvin](#), pain d'épices maison et chutney à l'orange
- 12 [escargots « Bonvalot »](#) en persillade servis dans un caquelon
- [Oeuf Bio de Fred](#) parfait, rapé de chou rave au cumin, émulsion au [Mont D'Or](#)
- Céviche de dorade à l'avocat, fruits exotiques, marinade aux agrumes et épices douces

- Cabillaud Skreï, betterave jaunes rôties, purée de racine de persil, beurre safrané
- Carré de veau cuit basse température, tombé de chou noir, beignets de chou kale, jus réduit
- Suprême de poulet fermier, sauce crémée aux morilles & [au vin jaune](#), polenta (supplément +4 €)
- [Entrecôte franc-comtoise](#), écrasé de pommes de terre au beurre noisette, salade verte

- Assiette de 3 fromages : [Comté, Morbier et Cancoillotte maison](#)
- Macaron à l'hibiscus, crémeux au chocolat blanc et ananas
- Poire pochée à la fève de tonka version Belle-Hélène, sablé breton, chouchou aux amandes
- Soufflé chaud au [vin jaune](#) et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)
- Café Gourmand (supplément +3 €)

	Spécialités, Toujours à la carte
	Produits régionaux

Menu de Louis : entrée + plat + fromage ou dessert : 42 €

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

A la carte : Entrée 17 € Plat 24 € Fromage ou Dessert : 9 €

le Gustalin...

VERSION TERROIR

Des plats typiquement franc-comtois avec de nombreux produits locaux !

-  6 escargots « Bonvalot » en persillade servis dans un caquelon
-  Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
-  Terrine de lapin aux fruits secs et pistaches, pickles de légumes
-  Entrée du jour (*uniquement le midi*)

-  Saucisse de Morteau, lentilles du Jura, émulsion cancoillotte maison, légumes variés
-  Andouillette (20 min de cuisson), écrasé de pommes de terre au beurre noisette, salade verte
-  Filets de perches en persillade aux herbes fraîches, assortiment de légumes et frites
-  Salade de chèvre de la ferme du Lison, œuf bio de chez Fred, lard de chez Vincent Perrin
-  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

-  Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
-  Crème brûlée à la crème de marrons, sorbet clémentine
-  Fondant au chocolat et sorbet cassis
-  Dessert du jour (*uniquement le midi*)

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

Menu du Terroir : entrée + plat + fromage ou dessert : 31 €

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

A la carte : Entrée 9 €  Plat 18 €  Fromage ou Dessert : 7 €

MENU LOCAL à 28 € (entrée, plat et dessert)

A LA CARTE : Entrée 9 €  Plat 16 €  Fromage ou Dessert : 7 €

 Salade de chèvre de la ferme du Lison, œuf bio de chez Fred

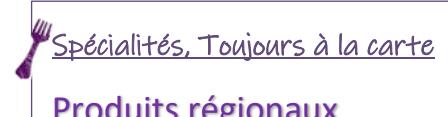
 Hamburger au Comté, œuf au plat Bio de chez Fred, salade, coleslaw, sauce façon gribiche, compotée d'oignons, pain burger artisanal, frites

 Lentilles du Jura, émulsion cancoillotte maison, légumes variés

 Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier

... Crème brûlée à la crème de marrons, sorbet clémentine

... Fondant au chocolat et sorbet cassis



MENU GOURMET à 35 € (entrée, plat et dessert)

A LA CARTE : Entrée 17 €  Plat 21 €  Fromage ou Dessert : 9 €

... Oeuf Bio de Fred cuit « parfait », rapé de chou rave au cumin, émulsion au Mont D'Or

 Assortiments de légumes de saison, polenta, sauce crémée aux morilles et vin jaune

 Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison

... Macaron à l'hibiscus, crémeux au chocolat blanc et ananas

... Poire pochée à la fève de tonka version Belle-Hélène, sablé breton, chouchou aux amandes

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

... Café Gourmand (supplément +3 €)

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