

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,

Christophe, Elise, Grégoire, Jordan, Juliette, Kenza,

& 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](http://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 €

AB, entrée, plat, fromage,  
pré-dessert, dessert

AB, entrée 1, entrée 2,  
poisson, viande, fromage,  
pré-dessert, dessert

**NOUVEAU**

# 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 poissons 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 élaborés dans l'esprit des grandes Maisons où le Chef s'est formé.*

**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 €

### Entrées :

- \*\*\* Gallantine d'épaule de porc (V. Perrin) au foie gras, pistache, figues et pickles de légumes
- \*\*\* Mousse et tartare de tomates, œuf bio du Jura (Fred) cuit parfait, mozzarella buffala, émulsion basilic
- \*\*\* Tartare de magret de canard, ail des ours et glace moutarde, grattons maison de canard
- 🍴 12 escargots (Bonvalot) en persillade servis dans un caquelon

### Plats :

- \*\*\* Filets de truite blanche (Beuque) snackée, fenouil rôti, beurre blanc citronné et œufs de truite, salade de courgettes
- \*\*\* Selle d'agneau cuite basse température, petits pois, carottes des sables, oignons nouveaux, jus corsé
- 🍴 Entrecôte franc-comtoise, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, salade verte
- 🍴 Suprême de poulet fermier, sauce crémée aux morilles & au vin jaune, polenta maison (supplément +4 € en menu ou 28 € à la carte)

### Desserts :

- 🍴 Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison
- \*\*\* Salade de fraises et olives noires confites, biscuit et glace à l'huile d'olive
- \*\*\* Abricots rôtis au miel du Jura (P. Cahé), sablé aux noisettes, crème fraîche montée, sorbet abricot/romarin
- 🍴 Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)
- \*\*\* Café Gourmand (supplément +3 € en menu ou 12 € à la carte)



Spécialités du Gustalin  
Produits régionaux





## VERSION TERROIR



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

**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 €


### Entrées :

-  6 escargots (Bonvalot) en persillade servis dans un caquelon
-  Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
- \*\*\* Crème de maïs au curry, chorizo et crevettes snackées
- \*\*\* Terrine de poissons, aioli
- \*\*\* Salade de chèvre ou Salade César

### Plats :

-  Saucisse de Morteau, lentilles du Jura (Terre de Finage), émulsion cancoillotte maison
-  Andouillette (20 min de cuisson), écrasé de pommes de terre au beurre noisette, salade verte
-  Friture de truitelles (Beuque), sauce gribiche, assortiment de légumes et frites
-  Salade César ou Salade Chèvre
-  Hamburger au Comté, lard paysan (V. Perrin), steak haché façon bouchère, tomates, salade, sauce façon gribiche, compotée d'oignons, pain burger (Audrey) et frites

### Desserts :

-  Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
- \*\*\* Crème brûlée au limoncello, sorbet banane – citron vert
- \*\*\* Rhubarbe confite, sorbet sauge maison, meringue croustillante



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



Spécialités du Gustalin  
Produits régionaux

## CARTE VEGGIE


### 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 (Fred)

... Crème de maïs au curry

\*\*\*\*\*

 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 au limoncello, sorbet banane – citron vert

... Rhubarbe confite, sorbet sauge maison, meringue croustillante


---

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

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

... Mousse et tartare de tomates, œuf bio du Jura (Fred) cuit parfait, mozzarella buffala, émulsion basilic

\*\*\*\*\*

 Légumes de saison assortis, polenta, sauce crémée aux morilles et vin jaune


... Fenouil rôti, salade de courgettes, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citronné

\*\*\*\*\*

 Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison

... Salade de fraises et olives noires confites, biscuit et glace à l'huile d'olive

... Abricots rôtis au miel du Jura (P. Cahé), sablé aux noisettes, crème fraîche montée, sorbet abricot/romarin

 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.