

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,
Christophe, Jordan, & Valérie en cuisine
Kenza, Grégoire, Elise
(car sans eux, ce serait compliqué au quotidien !...)
vous souhaitent un agréable moment !

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, sauf la pâte feuilletée, 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

A tester !

Le Chef vous propose de découvrir une partie de ses créations ou spécialités en 2 versions possibles :

Le MARCEL en 5 extraits: 53 €

Mise en Bouche offerte : Terrine de joue de porc en persillade, sauce ravigote

*Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre ([ferme du Lison](#)), truite fumée maison

**Magret d'oie rôti, champignons de saison, gastrique aux figues, et polenta maison

***[Cancoillotte](#) maison

****Mini-soufflé chaud au [vin jaune](#), *notre spécialité* !

*****Crème brûlée au limoncello, sorbet banane / citron vert

L'AYME en 7 extraits : 68 €

Mise en Bouche offerte : Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre ([ferme du Lison](#))

*Ballotine de foie gras à l'eau-de-vie de mirabelle et son chutney, brioche toastée

**Raviole ouverte au [Mont D'Or](#), [escargots \(Bonvalot\)](#), crème au [Vieux Pontarlier](#)

***Comme un cassoulet de Saint Jacques aux haricots blancs, lait de coco et curry vert

****Suprême de poulet fermier, sauce crémée aux morilles & au [vin jaune](#), polenta maison

*****[Cancoillotte](#) maison

*****Nougat glacé maison au [miel du Jura \(Cahé\)](#)

*****Soufflé chaud au [vin jaune](#) et sa glace aux noix, *notre spécialité* !

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, diabololo, 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 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 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

VERSION LOUIS : *Des plats structurés dans l'esprit des grandes Tables 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.

Entrées : au choix en version menu de Louis ou à 17 € à la carte

- ... Raviole ouverte au Mont D'Or, escargots (Bonvalot), crème au Vieux Pontarlier
- ... Carpaccio d'artichauts et son houmous, œuf parfait et haddock maison
- ... Ballotine de foie gras à l'eau-de-vie de mirabelle et son chutney, brioche toastée (Audrey)

Plats : au choix en version menu de Louis ou à 24 € à la carte

- ... Comme un cassoulet de Saint Jacques aux haricots blancs, lait de coco et curry vert
- ... Magret d'oie rôti, champignons de saison, gastrique aux figues, et polenta maison
-  Suprême de poulet fermier, sauce crémée aux morilles & au vin jaune, polenta maison
(supplément +4 € en menu de Louis ou 28 € à la carte)

Desserts : au choix en version menu de Louis ou à 9 € à la carte

-  Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison
- ... Paris Brest à ma façon
- ... Tiramisu aux griottines de Fougerolles
-  Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)
- ... Café Gourmand (supplément +3 € en menu de Louis, 5 € en menu du Terroir ou 12 € à la carte)

Spécialités du Gustalin
 Produits régionaux

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, sauf la pâte feuilletée, 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

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.

Entrées : au choix en version menu du Terroir ou à 9 € à la carte

-  6 escargots (Bonvalot) en persillade servis dans un caquelon
-  Croustillants de tête de veau, salade verte, sauce style gribiche maison
- Terrine de joues de porc en persillade, pain de campagne (Audrey) et sauce ravigote maison
- Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre (ferme du Lison), truite fumée maison et graines torréfiées
- Salade Comtoise : salade, saucisse de Montbéliard, Comté, œufs bio cuits durs (Fred), tomates confites, noix, oignons rouges, croûtons

Plats : au choix en version menu du Terroir ou à 18 € à la carte

-  Saucisse de Morteau, lentilles du Jura (Terre de Finage), émulsion cancoillotte maison
-  Andouillette (20 min de cuisson), écrasé de pommes de terre, salade verte
-  Filets de perches en persillade, légumes de saison et écrasé de pommes de terre maison
-  Salade Comtoise : salade, saucisse de Montbéliard, Comté, œufs bio cuits durs (Fred), tomates confites, noix, oignons rouges, croûtons
-  Hamburger Comtois : Paleron de bœuf confit, coleslaw, Morbier, chips de Morteau, compotée d'oignons rouges, sauce façon gribiche, pain burger (Audrey), et frites PAS MAISON (parce qu'on fait tout le reste.. 🍽️)

Desserts : au choix en version menu du Terroir ou à 7 € à la carte

-  Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
- Crème brûlée au limoncello, sorbet banane / citron vert
- Nougat glacé maison au miel du Jura (Cahé)

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



Spécialités du Gustalin
Produits régionaux

Tous nos plats sont faits « **MAISON** » à partir de produits bruts, sauf la pâte feuilletée, 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