le Gustalin...

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, notre Chef
Christophe, Jordan, & Valérie, notre équipe en cuisine
Kenza, Elise, Grégoire, Loïs, notre équipe en salle

(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 !

Comme l'auteur Marcel Aymé, le Chef vous propose de découvrir sa carte en 2 histoires :

Le MARCEL en 5 extraits: 53 €

Mise en Bouche offerte : Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre, truite fumée maison

1er chapitre : Raviole ouverte au Mont D'Or, escargots (Bonvalot), crème au Vieux Pontarlier

2ème chapitre : Epaule de chevreuil farci aux « fruits du mendiant »,
gastrique aux figues, déclinaison de courges

3ème chapitre : Cancoillotte maison

4ème chapitre : Mini crème brûlée aux marrons, sorbet clémentine

5ème chapitre : Soufflé chaud au vin jaune, et sa glace aux noix *notre spécialité !*

L'AYME en 7 extraits : 68 €

Mise en Bouche offerte : Terrine de faisan aux trompettes de la mort

1er chapitre : Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre (ferme du Lison)

2ème chapitre : Ballotine de foie gras et pain d'épices

3ème chapitre : Saint Jacques snackées, éclats de noisette et velouté de chou-fleur,

4ème chapitre : Suprême de poulet fermier, sauce crémée au vin jaune & aux morilles, polenta maison

5ème chapitre : Cancoillotte maison

6ème chapitre : Nougat glacé maison au miel du Jura (Cahé)

7ème chapitre : Douceur au praliné et à la poire, streussel cacao/noisette, glace chocolat

*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*

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

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*

MENU DE LOUIS

Des plats plus élaborés dans l'esprit des grandes Tables où le Chef s'est formé.

Menu : 42 € (entrée + plat + fromage ou dessert *(à commander au début de repas)*)

Entrées : au choix *(hors menu : 15 € à la carte)*

- Raviole ouverte au Mont D'Or, escargots (Bonvalot), crème au Vieux Pontarlier
- Velouté de chou-fleur, Saint Jacques snackées, éclats de noisettes et son huile
- Ballotine de foie gras maison et pain d'épices

Plats : au choix *(hors menu : 24 € à la carte)*

- Pavé de sandre rôti, réduction au lard paysan (V. Perrin), tombée de chou frisé au lard et rattes du Touquet
- Epaule de chevreuil farci aux « fruits du mendiant », gastrique aux figues, déclinaison de courges
- Suprême de poulet fermier, sauce crémée au vin jaune & aux morilles, polenta maison

(supplément +4 € en menu de Louis ou 28 € à la carte)

Desserts : au choix *(hors menu : 9 € à la carte)*

- Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison
- Crémeux coco, marmelade d'ananas et citron vert, biscuit madeleine à la pistache, gelée Macvin
- Douceur au praliné et à la poire, streussel cacao/noisette, glace chocolat
- 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*

MENU DU TERROIR

Des plats typiquement franchouillards avec de nombreux produits locaux !

Menu : 31 € (entrée + plat + fromage ou dessert *(à commander au début de repas)*)

Entrées : au choix *(hors menu : 11 € 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 faisan aux trompettes de la mort, pain de campagne (Audrey) et confit d'échalotes
- Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre (ferme du Lison), truite fumée maison et graines torréfiées

---

Plats : au choix *(hors menu : 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, croûtons
- Hamburger Comtois : Paleron de bœuf confit, coleslaw, Morbier, lard paysan (V. Perrin) compotée d'oignons, sauce façon gribiche, pain burger (Audrey), et frites *PAS MAISON (parce qu'on fait tout le reste…* 😂

Desserts : au choix *(hors menu : 7 € à la carte)*

- Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier
- Crème brûlée aux marrons, sorbet clémentine
- 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

VEGGIE

Menu « Le Local » : 27 € (entrée + plat + fromage ou dessert *(à commander au début de repas)*)

Entrées : au choix *(hors menu : 9 € à la carte)*

- Salade Comtoise avec Comté, noix, tomates confites, oignons, œuf bio (Fred) cuits durs
- Poireaux glacés à l'orange, crémeux de chèvre (ferme du Lison) et graines torréfiées
- Velouté de chou-fleur, éclats de noisettes et son huile

- Raviole ouverte au Mont d'Or, crème au Vieux Pontarlier (+ 2 € en menu ou à 11€ la carte)

Plats : au choix *(hors menu : 16 € à la carte)*

- Burger Veggie : œuf au plat bio (Fred), coleslaw, Morbier, compotée d'oignons, sauce façon gribiche, pain burger (Audrey), et frites *PAS MAISON (parce qu'on fait tout le reste…* 🤗
- Lentilles du Jura, émulsion cancoillotte maison, légumes de saison
- Déclinaison de courges et rattes du Touquet

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

(+ 5 € en menu ou à 21€ la carte)

Desserts : à choisir dans le menu du Terroir ou 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*