

Carte des Menus

Menu du jour 12€ (tous les midis sauf le dimanche et les jours fériés)

Entrée du jour, plat du jour, fromage ou dessert au choix, café

Menu Terroir 18€

Salade de chèvre chaud,
Saucisse au Comté, frites
Dessert au choix

Menu Campagnard 23€

Terrine de campagne à l'ancienne ou Salade jurassienne,
Escalope de volaille sauce forestière et sa garniture
Assiette de Fromages
Dessert au choix

Menu du Pêcheur 24€

Tartine à la truite fumée ou Velouté de truite,
Filet de truite sauce beurre blanc et sa garniture,
Assiette de Fromages
Dessert au choix

Menu du Chef 18€

Rumsteck, frites, salade verte avec noix et Comté,
Dessert au choix

Menu Enfant 10€

Steak haché, Frites, Salade verte, Dessert

PIZZAS

(Sur place ou à emporter)

- <u>Marguerite</u> : tomate, fromage, olives, origan	8,00€
- <u>Reine</u> : tomate, fromage, jambon, champignons, olives, origan	9,00€
- <u>Les Chamois</u> : tomate, comté, morbier, champagnolais, champignons, olives, origan	11,00€
- <u>La Spéciale du Bourg</u> : tomate, comté, truite fumée, crème fraîche, olives, aneth	11,00€
- <u>La Chef</u> : tomate, fromage, jambon, oeuf, oignons, olives, origan	10,00€
- <u>Neptune</u> : tomate, fromage, thon, oeuf, oignons, olives, origan	10,00€
- <u>Bergère</u> : tomate, fromage, chèvre fermier, jambon cru fumé, olives, origan	11,00€
- <u>Du Haut</u> : tomate, fromage, saucisse de Morteau, champignons, olives, origan	11,00€

Purée de Cynorhodons à la place de la tomate Supplément: 0,50€

Supplément œuf : 0,80€

Supplément salade : 3€

(Juillet, Août : tous les midis de 12h à 13h30 et tous les soirs de 18h30 à 20h30
Hors saison : les jeudis, vendredis, samedis, dimanches soirs de 18h30 à 20h15)

Carte des Fondues

<u>-Fondue aux trois Comtés :</u>	sans charcuterie : 20 €	avec charcuterie : 23 €
<u>-Fondue à la tomate:</u>	sans charcuterie : 21 €	avec charcuterie : 24 €
<u>-Fondue au Bleu de Gex:</u>	sans charcuterie : 21 €	avec charcuterie : 24 €
<u>-Fondue Auvergnate:</u>	sans charcuterie : 21 €	avec charcuterie : 24 €
<u>-Fondue Suisse :</u>	sans charcuterie : 23 €	avec charcuterie : 26 €
<u>-Fondue au Cantal:</u>	sans charcuterie : 23 €	avec charcuterie : 26 €
<u>-Fondue au Reblochon:</u>	sans charcuterie : 23 €	avec charcuterie : 26 €
<u>-Fondue au Beaufort:</u>	sans charcuterie : 23 €	avec charcuterie : 26 €
<u>-Fondue à la Raclette:</u>	sans charcuterie : 23 €	avec charcuterie : 26 €

Supplément Pontarlier/ Macvin blanc ou rosé/ Liqueur de Sapin : 2€/fondue

Toutes les fondues sont servies avec une salade verte avec noix et Comté. Dessert compris. 2 personnes minimum pour une même fondue. Les prix s'entendent par personne.

Viande à cuire sur ardoise

Servie avec garniture, salade verte avec noix et Comté, assortiment de sauces et un dessert au choix.

Bœuf (200g) 24€ Poulet (200g) 21€

Friture de Truitelles de pays et son accompagnement, salade verte 14,50€

Sur Réservation la veille

Clocherade (assortiment de viande à cuire), garniture, sauces, dessert : 24€

Reblochonade, salade verte, dessert : 22€

Raclette, charcuterie, pommes de terre, salade verte, dessert : 24€

Morbiflette, salade verte, dessert : 18€

Mont d'Or chaud, charcuterie, salade verte, dessert : 24€ (en hiver)

Cancoillotte chaude, saucisse de Morteau, pommes de terre, salade verte, dessert : 19€

Possibilité de repas organisés sur réservation

Tursan blanc- Château de Perchade -AOVDQS 13€

Pinot Noir- AC 17€ Savagnin- AC 25€

Côtes de Rhône Cuvée les Trois Sœurs-AC 18€

Côtes de Gascogne- Le Saint Lannes- Vin de pays 14€