


Apéritifs :



Ardoise de charcuterie ou charcuterie et fromage	13.00€
Friture de truitelles Arc en ciel du Jura	15.00€
Les mini sardines serrées au fond de leur boîte	15.00€

Entrées :

Salade « d'ici » (Salade verte, saucisse de Morteau, œuf dur, tomates cerises, graines de courges et cancoillotte tiède)	12.00€
Salade « d'à côté » (Salade mêlée et tomme vaudoise à la truffe rôtie)	12.00€
La truite fumée du Jura (Toast de patates douces, pesto, et œuf mollet)	15.00€
Croûte aux morilles et vin jaune	19.50€

Plats :



Salade repas : Le grand modèle d'une salade entrée !	19.00€
Filet de Bœuf, sauce framboisine	35.50€
Filet de Bœuf, crème de morilles et vin jaune	39.50€
Saint Jacques caramel à l'orange et Gambas flambées	31.50€
Pavé de truite du Jura, sauce au Safran, chips de chorizo	28.00€
Paleron de Veau braisé sauce forestière aux girolles (Cuisson de 8h à basse température)	29.00€
Burger « Coin-Coin » (Effiloché de canard, confit d'oignons rouges, morbier, œuf au plat et frites maison)	24.00€
Burger « Streep Cheese » (Steak de bœuf Charolais, tomate, confit d'oignons rouges, morbier, sauce burger et frites maison)	21.00€
Burger « Poulet Bill » (Filet de poulet au curry, tomate, raclette du Haut Doubs, sauce burger et frites maison)	21.00€

Incontournable :

Fondue Franco-Suisse	21.00€
Gruyère, tomme de l'Auberson et Crémant du Jura	
Fondue Franco-Suisse aux éclats de cèpes	24.00€
Supplément Charcuterie	+7.00€
Supplément pommes grenailles	+4.00€

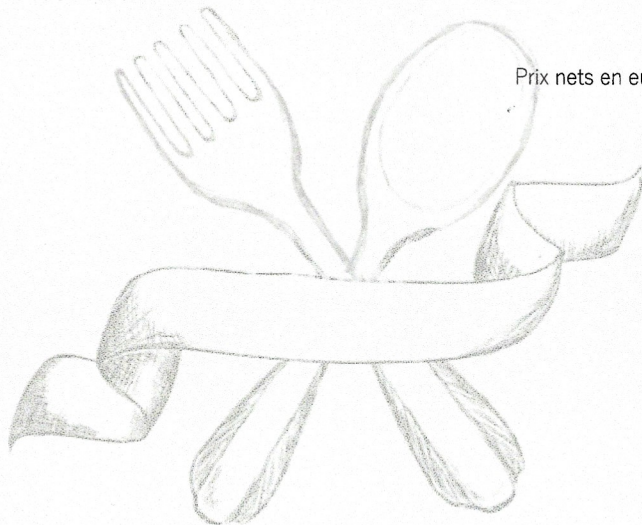
Fromage :

Assortiment de fromages de la Fruitière des 2 lacs	9.50€
--	-------

Desserts :

Soufflé glacé au caramel beurre salé	8.50€
Fondant au chocolat (150 gr), glace vanille (10' de cuisson)	10.50€
Soupe de fruits de saison	8.50€
Crème brûlée à la liqueur de Foin « Aux breuvages du Cambroussard »	9.50€
Café ou thé gourmand	12.50€

Prix nets en euros, service compris



Menu gourmand

42€

Friture de truitelles

Ou

Salade « d'ici »

(Salade verte, saucisse de Morteau, œuf dur, tomates cerises, graines de courges et cancoillotte tiède)

Paleron de veau braisé sauce forestière aux girolles

Ou

Pavé de truite du Jura, sauce au Safran et chips de chorizo

Crème brûlée à la liqueur de foin ou 2 boules de glace au choix

Menu Star

53€

La truite fumée du Jura, toast de patates douces, pesto, et œuf mollet

Ou

Croûte aux morilles et vin jaune

Filet de bœuf crème Irish Coffee

Ou

Saint Jacques caramel à l'orange et Gambas flambées

Dessert au choix dans notre carte

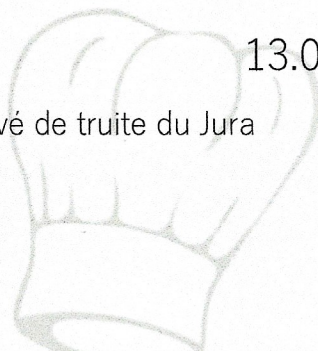
Menu Bout'Chou

13.00€

Jambon blanc maison Grésard ou ½ Pavé de truite du Jura

Accompagné de frites maison ou légumes

1 boule de glace au choix



Prix nets en euros, service compris