

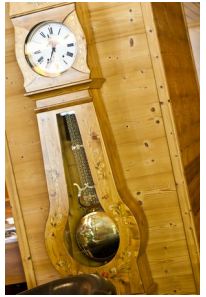
Bienvenue au restaurant La Poêlée

Restaurant de spécialités Franc-comtoise et de cuisine traditionnelle française
Nos plats sont cuisinés tous les jours à base de produits frais. Christelle et Lilian sélectionnent des fournisseurs locaux.

Nous sommes ouvert du lundi soir au vendredi soir.

**Nous vous proposons également à emporter :
plats du jour, poêlées ...**

Nous vous suggérons pour vos cadeaux :



Découvrez nos cocktails

Avec alcool

Impériale 6,90€

Liqueur de mandarine, crémant

Sans alcool :

Tagada 4,90€

Jus de fraise, ananas, citron

Planche à partager 8€

Les bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Jupiler	3 €	3,50 €	5,20 €
Leffe du moment	3,90 €	4,90 €	6,90 €

Les apéritifs régionaux :

- Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl 4,60€
- Mac-vin, 5cl 3,50€
- Savagnin, 12cl 5,80€
- Vin jaune, 12cl 8,00€
- Coupe de crémant, 15cl 4,50€
- Pontarlier, 2cl 2,50€
- Bière du Jura, 33cl 5,00€
- Vin de paille, 6cl 7,50€

Les apéritifs classiques :

- Kir Bourgogne aligoté, 12cl 3,20€
- Apéritif anisés : Ricard, pastis, suze, 2cl 2,50€
- Martini blanc, rouge, 5cl 3,00€
- Porto, 5cl 3,00€
- Gin, vodka, rhum, soho, 4cl 4,50€
- avec jus de fruit 6,50€



Bouteille



- **Leffe rituel 9 %**, gout racé et prononcé, 33 cl, 4,50 €
- **Leffe royal 7.5%**, 33 cl 4,50 €
- supérieur, brassé à partir de 3 variétés de houblon*
- **Leffe brune**, 33 cl 4,50 €
- **Leffe ruby**, 33 cl 4,50 €
- **Bière du Jura**, 33 cl 5,00 €

Les whiskies 4cl

- **Knockando**, notes florales, caractères terreux 5 €
- **Lagavulin 16 ans** Grand whiskie tourbé, D'Islay 8 €
- **Oban 14 ans**, Highland : tourbé et fumé 7 €
- **Dalwhinnie 15 ans**, suavité intense et miellé 7 €
- **Jack daniels, USA** : vanillé au gout réglisse, 5 €

Menu bambino

8 ans maxi,
Filet de poulet à la crème,
pommes sautées
Pompote ou petit pot de glace

9,50€

Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Bressane** 14,40€
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Végétarienne** 15,10€
Pomme de terre, légumes anciens, œuf au plat, comté, morbier
- **Montagnon** 15,60€
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisse fumée
- **Alpine** 15,10€
Pomme de terre, jambon speck, raclette, mâche, pesto
- **Sucrée/salée** 15,60€
Pomme de terre, Bleu de Bresse, Poire, chorizo Ibérique

NOUVEAU



Menu enfant

12 ans maxi,
1/2 poêlée Bressane
2 boules de glace
ou Moelleux chocolat

11,50€



Menu du Marché 16,90€

Du lundi au vendredi midi

Buffet, plat du jour et dessert, uniquement le midi

Menu Terroir 26€

Croûte paysanne (jambon cuit fumé, Mont d'or)

Ou

Soupe d'automne (citrouille, butternut, comté)

Ou

Terrine maison au cerf



Bourguignon de joue de boeuf

Ou

Quenelles de brochet aux écrevisses



Assortiment de fromage ou fromage blanc

ou

Pain épices et sa glace caramel

Ou

Dessert du jour



Lilian vous suggère :

Bordeaux Siruis 2014

Le verre 12,5cl 3,80€



Menu Découverte 32€

Foie gras au macvin et son chutney pomme, pavé aux figues

Ou

Carpaccio de truite fumée d'Ecrille, pain aux céréales



Suprême de poulet de l'Ain aux morilles et vin jaune

Ou

Tajine de truite rose d'Ecrille aux citrons confits



Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Choix de dessert

Lilian vous suggère :

Gewurztraminer

Le verre 12,5cl 5,80€

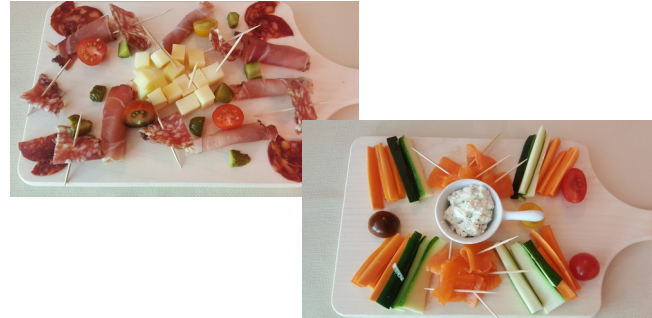


A la carte

A partager

Planche à partager 2/3 pers, 8€ :

- Truite fumée et légumes croquants
- Chorizo, rosette, jambon cru, comté



Pour débiter

- Soupe d'automne (citrouille, butternut, comté) **7,90€**
- Carpaccio de truite fumée d'Ecrille, pain aux céréales **9,80€**
- Croûte paysanne et sa salade (Jambon cuit fumé et Mont d'or) **8,90€**
- Terrine maison au cerf **9,50€**
- Foie gras au macvin et son chutney pomme, pavé aux figues **13,80€**
- Croûte aux morilles **18,00€**
- Buddha Bowl

petit : 9,00€
grand : 12,00€

Semoule, choux kale, légumes anciens cuit et cru, sésame, huile de colza, vinaigre de cidre



Pour continuer



- **Hamburger Franc-comtois** **13,20€**
Pain « au fournil de Manon », Morbier affiné, bacon, steak haché charolais, tomate, salade, frites
- **Bourguignon de joue de boeuf** **16,50€**
- **Quenelles de brochet aux écrevisses** **16,50€**
- **Suprême de poulet de l'Ain aux morilles et vin jaune** **21,50€**
- **Tajine de truite rose d'Ecrille aux citrons confits** **17,50€**

Les spécialités fromagères

Mont d'or chaud dans sa boîte (500g)
avec charcuterie, salade, et pommes vapeur

- pour 1 pers **20,50€**
- pour 2 pers **33,50€**

Fondue Jurassienne 2 pers minimum, prix par pers

- **Côtes du Jura et comté de la fromagerie de Largillay (200g)** **13,30€**
- **Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g)** **18,30€**
- **Supplément charcuterie, salade** **6,00€**
- **Supplément fromage (100g)** **4,80€**



Fromage

Pour accompagner, Lilian vous conseille
Le Verre de Vin Jaune



- Assortiment de fromages Jurassien (comté 12 mois, Morbier affiné, crémeux)
- Fromage blanc, fromagerie Largillay
- Fromage blanc, crème
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges
- Fromage blanc, miel et noix

6,00€
4,50€
4,80€
4,80€
5,50€

Dessert maison

Fruits rouges en sabayon gratinés	7,50€
Crumble pomme myrtille, sorbet pomme granny au cidre breton	7,50€
Moelleux au chocolat, sorbet mirabelle de Lorraine	7,50€
Crème brûlée au vin jaune caramélisée au noix	7,50€
Financier poire, sauce chocolat, sorbet poire du coteau Lyonnais	7,50€
Café gourmand (crumble pomme, moelleux, financier poire, crème brûlée)	8,00€

Crêpe

Sucre, ou miel	3,30€
Chocolat, ou Nutella, ou confiture	3,80€

Glace

2 Boules 3,90€ 3 Boules 5,10€ sup chantilly 1,2€

Crème glacée vanille, café, noix, caramel,

Sorbet artisanal (Gérard Cabiron MOF) framboise, citron, pomme, poire, mirabelle

Coupe avec alcool

- Colonel (2 boules glace citron, vodka 4 cl) 7,50€
- Jurassienne (2 boules noix, Macvin 4 cl) 7,50€

Coupe variée

- **Dame blanche** 6,50€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- **Café liégeois** 6,50€
1 boules vanille, 2 boules café, café, chantilly
- **Framboise melba** 7,00€
1 boule vanille, 2 boules framboise, coulis de framboise, framboise chantilly