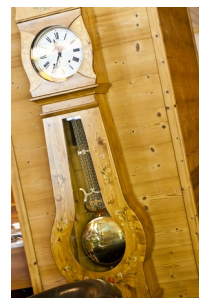


Bienvenue au restaurant La Poêlée



Restaurant de spécialités Franc-comtoise et de cuisine traditionnelle française, cuisine maison à base de produits frais

Nous sélectionnons des fournisseurs locaux, et des circuits courts.

Pour les personnes allergiques, prévenez nous, nous nous adaptons.

Nous sommes ouvert du lundi soir au dimanche soir.

Nous vous proposons également à emporter :

plats du jour, poêlées ...



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 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€



Les bières

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

Bouteille



Leffe rituel 9 % , gout racé et prononcé, 33 cl,	4,50 €
Leffe royal 7.5% , 33 cl	4,50 €
<i>supérieur, brassé à partir de 3 variétés de houblon</i>	
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 €
Dalwinie 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** 14,60€
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Végétarienne** 15,30€
Pomme de terre, légumes anciens, œuf au plat, comté, morbier
- **Montagnon** 15,80€
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisse fumée
- **Alpine** 15,30€
Pomme de terre, jambon speck, raclette, roquette, pesto
- **Savoyarde** 15,80€
Pomme de terre, Reblochon fermier, lanière de lard, champignon de Paris, roquette
- **Jurassienne** 24,70€
Pomme de terre, entrecôte charolaise , morilles à la crème



Menu enfant

12 ans maxi,
1/2 poêlée Bressane, ou Montagnon
2 boules de glace
ou crêpe sucre, nutella, chocolat

11,50€



Menu du Marché 17,20€

Du lundi au vendredi midi

Buffet, plat du jour et dessert, uniquement le midi

Menu Terroir 26€

Tarte au comté accompagnée de sa salade

Ou

Terrine maison de campagne et sa gelée au vin jaune

Filet mignon façon Grand-mère

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 :

Etoile blanc, Dom Rolet, 2015

Le verre 12,5cl **4,50€**



Menu Découverte 32€

Carpaccio de truite marinée(pisciculture d'Ecrille),

Ou

Escargots, crème de persil et son flan d'ail

Euf cocotte
aux champignons des bois, morilles et comté
(+ 3 € au menu)



Tajine de truite rose d'Ecrille aux citrons confits

Ou

Souris d'agneau laquée au miel de sapin

Ou

Ris de veau sauce au vin jaune et jus de morilles

Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Choix de dessert

Lilian vous

suggère :

Trousseau,

Dom Rolet

Le verre 12,5cl

4,50€



A la carte

A partager pour l'apéritif

Planche à partager 2/3 pers, 8€ :

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



Pour débiter

- Salade Franc-comtoise, (Salade, saucisse de Morteau, dés de comté) **7,90€**
- Tarte au comté et sa salade **8,60€**
- Terrine maison de campagne et sa gelée au vin Jaune **9,50€**
- Carpaccio de truite marinée (pisculture d'Ecrille), **10,50€**
- Escargots, crème de persil et son flan d'ail **10,50€**
- Œuf cocotte aux champignons des bois, morilles et comté **14,80€**

Grande salade repas

- **Salade pâturage** **14,80€**
Salade mêlée, dés de Comté, Morbier, Saucisse fumée, œuf au plat, pommes sautées
- **Salade du Hérisson** **16,80€**
Salade mêlée, truite fumée, écrevisses marinées, toast de rillettes de truite, pommes sautées
- **Buddha Bowl** **12,00€**
Quinoa, boulghour, lentilles, légumes cuits et crudités, germes, sésame, huile de colza, vinaigre de cidre
+ **extra poulet marinée 2€**



Pour continuer

Nos viandes

- Hamburger Franc-comtois **13,50€**
Pain de notre boulanger, Morbier affiné, bacon, steak haché charolais, tomate, salade, frites
- Filet Mignon Franc Comtois sauce grand mère **18,50€**
- Souris d'agneau laquée au miel de sapin **21,50€**
- Ris de veau sauce au vin jaune et jus de morilles **21,50€**
- Suprême de poulet de l'Ain aux morilles et vin jaune **21,50€**
- Entrecôte charolaise, beurre maître d'hôtel **19,70€**
- Entrecôte charolaise, sauce aux morilles **24,70€**

Nos poissons

- Tajine de truite rose d'Ecrille aux citrons confits **18,50€**
- Quenelles de brochet aux écrevisses **18,50€**

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) 6,00€
- Fromage blanc, fromagerie Largillay 4,50€
- Fromage blanc, crème 4,80€
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges 4,80€
- Fromage blanc, miel et noix 5,50€

Dessert maison

- 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 7,50€
- Tarte du moment 5,50€
- Café gourmand** (crumble pomme, moelleux, tartare de fruit, crème brûlée) 8,00€
- Café gourmand 3 macarons maison** 7,00€

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 boules vanille, 2 boules framboise, coulis de framboise, framboise chantilly