

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 7/7j sauf dimanche soir et lundi midi

Nous vous proposons également à emporter :

plats du jour, poêlées ...



Découvrez nos cocktails

Avec alcool

Exotic 6,9€

Rhum, jus de fruit exotique

Sans alcool :

Abricot frappé 4,90€

Jus d'abricot, ananas, citron

Planche à partager 8€

Les apéritifs régionaux :

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

Les apéritifs classiques :

- Kir Bourgogne aligoté, 12cl 3,70€
- Apéritif anisés : Ricard, pastis, suze, 2cl 3,00€
- 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
Météor	3,30 €	3,90 €	5,60 €
Wendelinus	3,90 €	4,90 €	6,90 €

Bouteille



Leffe Blonde , 33cl	4.80 €
Leffe royal 7.5% , 33 cl	4.80 €
<i>supérieur, brassé à partir de 3 variétés de houblon</i>	
Leffe brune , 33 cl	4.80 €
Leffe ruby , 33 cl	4.80 €
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,

Saucisse de Morteau, cancoillotte,

pomme de terre

Pompote ou petit pot de glace

9,50€

Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Végétarienne** **16,50€**
Pomme de terre, légumes sautés, œuf au plat, comté, morbier
- **Franc-comtoise** **16,50€**
Pomme de terre, saucisse de Morteau, comté, champignons de Paris, crème
- **Montagnon** **16,50€**
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisses fumées
- **Alpine** **16,50€**
Pomme de terre, jambon cru, raclette, mâche, pesto
- **Savoyarde** **16,50€**
Pomme de terre, reblochon, lardons, poireaux, roquette
- **Raillette** **17,50€**
Pomme de terre, truite rose (pisciculture d'écrille), écrevisses, asperges, graines de courge, pesto de roquette
- **Jurassienne** **24,80€**
Pomme de terre, entrecôte charolaise, morilles à la crème



Menu enfant

12 ans maxi,
1/2 Poêlée Montagnon ou
Franc comtoise
2 boules de glace
ou une crêpe au sucre

11,50€



Menu du Marché 17,60€

Du lundi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert du jour uniquement le midi

Menu Terroir 28€

Tarte fine ricotta et truite fumée (Pisciculture Petit)

Ou

Verrine betterave, bleu de Gex, poire de Savoie

Ou

Salade Franc-comtoise (salade, saucisse de Morteau, dés de comté)

Trilogie de saucisses Franc-comtoise (Morteau, Montbéliarde, Jésus)
pommes vapeur, cancoillotte

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 :

Côtes de Gascogne

Le verre 12,5cl 3,50€



Menu Découverte 34€

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

Ou

Cassolette de ris de veau aux champignons

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



Lilian vous suggère :

Assemblage chardonnay-savagnin

Caveau des Jacobins

Le verre 12,5cl 5,80€

Tajine de truite rose d'Ecrille aux citrons confits

Ou

Magret de canard, jus à l'orange et liqueur de sapin

Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Choix de dessert



POUR UN MONDE
PLUS LOCAL

Nos fournisseurs locaux:

Pisciculture Petit à Ecrille, 39, truite filet, pavé et truite fumée,

Sélection de légumes locaux, 71, 21,

Chacuterie Grésard 25, saucisse Morteau, jambon cuit fumé, Jésus, Montbéliarde

Fromagerie de Largillay, 39 comté, morbier, bleu de Gexbeurre, fromage blanc

Au fournil de Manon, Boulangerie des 2 lacs pain, pain hamburger



A la carte

A partager pour l'apéritif

Planche à partager 2/3 pers, 8€ :

- Charcuterie : Chorizo, rosette, jambon cru
- Fromages affinés : comté, morbier, toasts de mont d'or



Pour débiter

- Salade Franc-comtoise (salade, saucisse de Morteau, dés de comté, noix) **7,90€**
- Verrine betterave rouge, bleu de Gex, et poire de Savoie **7,90€**
- Cassolette de ris de veau aux champignons **10,50€**
- Tarte fine ricotta, truite fumée (pisciculture Petit) **9,50€**
- Rillettes aux 2 truites (fumée, rose pisciculture Petit) **9,50€**
- Foie gras au Macvin et son chutney pomme, pavé aux figues **13,90€**
- 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** **15,50€**
Salade mêlée, truite fumée, écrevisses marinées, toast de rillettes de truite, pommes sautées
- **Buddha Bowl** **12,00€**
Quinoa/boullgour, lentilles, légumes cuits et crudités, germes, sésame, huile de colza, vinaigre de cidre

+ extra poulet marinée 2€



Pour continuer

Nos viandes

- Plat du jour (sauf samedi et dimanche) **13,00€**
- Hamburger Franc-comtois **14,50€**
Pain de notre boulanger, Morbier affiné, bacon, steak haché charolais (fr), tomate, salade, accompagné de frites
- Jésus brioché, façon burger **16,50€**
Brioche maison, cancoillotte, saucisse Jésus nature et fumé, oignons caramélisés, accompagné de frites
- Magret de canard jus à l'orange et liqueur de sapin **18,90€**
- Ris de veau, sauce au vin jaune et morilles **26,40€**
- Entrecôte charolaise (fr), beurre maître d'hôtel **19,70€**
- Entrecôte charolaise (fr), sauce au vin jaune et morilles **24,70€**

Nos poissons

- Tajine de truite rose d'Ecrille au citron confit et miel **18,50€**
- Quenelles de brochet maison aux écrevisses **17,50€**

Les spécialités fromagères

Mont d'or 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) **14,50€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **19,50€**
- Supplément charcuterie, salade **6,00€**
- Supplément pommes de terre (250g) **4,80€**
- 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, Mont d'or)
- 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



Crêpe sucre ou miel	3,30€
Crêpe chocolat ou Nutella	3,80€
Dessert du jour (sauf samedi et dimanche)	5,00€
Verrine citron meringuée	5,00€
Tarte déstructurée ananas, crémeux passion, sorbet figue	7,50€
Profiterole vanille sauce chocolat	7,50€
Crème brûlée au vin jaune	7,50€
Moelleux chocolat, glace caramel	7,50€
Café gourmand (crumble pomme, tartelette, moelleux chocolat, cookies) ; thé gourmand	8,00€/8,90€
Café macaron (macarons fraise, vanille, chocolat) ; thé macaron	9,00€/9,90€
Café cookies ; thé cookies	3,70€/4,50€

Glace

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

Crème glacée vanille, café, noix, caramel, chocolat

Sorbet artisanal (Gérard Cabiron MOF) framboise, fraise, citron, fruits de la passion, pêche de vigne ; sorbet : figue

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 boule vanille, 2 boules café, café, chantilly
- **Framboise melba** 7,00€
- 1 boule vanille, 2 boules framboise, coulis de framboise, framboise chantilly

.....