

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 mardi au samedi, midi et soir

Nous vous proposons également à emporter : nos vins, notre sélection en épicerie fine nos plats en bocaux...



Cocktails

French 75 : 6,90€

Gin, crémant, jus de citron

Planche à partager

Les apéritifs régionaux :

- Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl 5,90€
- Mac-vin, 5cl 3,50€
- Savagnin, 12cl 6,80€
- Vin jaune, 12cl 8,50€
- Coupe de crémant, 15cl 5,00€
- Pontarlier, 2cl 3,00€
- Bière du Jura, 33cl 5,30€
- 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 avec jus de fruit 4,50€
7,50€



Les bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Leff	4,30 €	5,30 €	7,70 €

Bouteille



Bière du Jura, 33 cl	5,30 €
- Blanche des plateaux	
- Millefleur (blonde)	
- Abbaye de Baume les Messieurs (blonde typée)	
- Grande rivière (ambrée)	
- Griottines	5,60€

Les whiskies 4cl

Knockando , notes florales, caractères terreux	6 €
Lagavulin 16 ans Grand whiskie tourbé, D'Islay	9 €
Oban 14 ans, Highland : tourbé et fumé	8 €
Dalwhinnie 15 ans, suavité intense et miellé	8 €
Jack daniels, USA : vanillé au gout réglisse,	6 €

Les incontournables

Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Végétarienne** **16,80€**
Pomme de terre, légumes sautés, œuf au plat, comté, morbier
- **Bressane** **15,60€**
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Montagnon** **17,30€**
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisses fumées
- **Alpine** **17,30€**
Pomme de terre, jambon cru, raclette, pesto de roquette



Pour les enfants

8€

12 ans maxi,
1/2 poêlée au choix

Les fondues

Fondue Jurassienne 2 pers minimum, prix par pers

- Côtes du Jura et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **15,80€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **20,80€**
- Supplément charcuterie, salade **6,80€**
- Supplément fromage (100g) **4,80€**
- Supplément pommes de terre (250gr) **4,90€**



Les suggestions

Du moment

Pour commencer

✓

Pour continuer

✓



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**

Nos fournisseurs locaux:

Le Saloir de Saint Rémy (01)
Sélection de légumes locaux, (71,21), Jardins bio des monts de Gy (70)
Chacuterie Grésard (25), saucisse Morteau, jambon cuit fumé, saucisson
Fromagerie de Largillay, (39) comté, morbier, beurre, fromage blanc
Enil, (39) école de Poligny, yaourt, fromage
Au fournil de Manon, Boulangerie des 2 lacs pain, pain hamburger, Clairvaux-les-lacs
San Martin Production, Vinaigre aromatique (70)
Bissardon, Arbre à jus de fruit artisanaux (42)
Glace de l'atelier des écrins, recette de Gérard Cabiron, MOF (05)

Menu

29,00€



Entrée



Plat



Fromage ou dessert



La carte



Pour l'apéritif

- Planche à partager: saucisson sec et comté «Gresard», jambon cru, comté, pickles 9,90€

Entrées

Seul ou à partager

- **Foie gras Français mi-cuit au macvin**, chutney du moment 13,90€
- **Pâté de foie à l'ancienne** au romarin du jardin, pickles d'oignon rouge 9,50€

Seul

- **Salade Franc-comtoise**, saucisse fumée, comté, noix bio caramélisée 8,10€
- **Croûte au morbier**, oignon et salade verte 8,90€
- **Velouté de potiron et carotte** au pain d'épices, comté
poivre sauvage Voatsperifery 8,90€
- **Œuf cocotte** aux champignons des bois, morilles et comté 14,80€

Plats

- **Escalope de poulet au Mont d'or, jambon cru** 16,50€
rösti de pomme de terre, embeurrée de chou poivre sauvage Voatsperifery
- **Magret de canard (Fr)**, jus acidulé aux griottines de Fougerolle, 18,50€
patate douce en 2 façons
- **Cocotte de Carbonade de bœuf** (sélection française) braisée à la bière Jura, 18,50€
carotte, écrasé de pomme de terre
- **Risotto** aux morilles, vin jaune, comté, noix, saucisse de Morteau 19,50€
- **Fusilli coloré**, butternut rôtie et haricot rouge, pesto de roquette 16,50€



Fromage

Pour accompagner, Lilian vous conseille
Le Verre de Vin Jaune



- Assortiment de fromages Jurassien (comté 12 mois, Morbier affiné, Mont d'or) 6,60€
- Fromage blanc, fromagerie Largillay 4,50€
- Fromage blanc, crème 4,80€
- Fromage blanc, coulis de fruits 4,80€

Dessert maison



- Crème brûlée Vin jaune, noix bio caramélisée 7,60€
- Moelleux chocolat cœur caramel 7,60€
- Verrine Forêt Noire aux griottines de Fougerolles à notre façon 7,60€
- Verrine chantilly marron, pain épices, compote de pomme région au poivre Kampot rouge 7,60€
- Café gourmand (compote, moelleux chocolat, crème brûlée, pain épices) 8,20€
- Thé, infusion gourmande (compote, moelleux, crème brûlée, pain épices) 9,20€

Glace

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

Crème glacée « la laitière » vanille, café, caramel, chocolat

Sorbet et glace artisanal (Gérard Cabiron MOF) framboise, citron, pêche de vigne, macvin

Coupe avec alcool

- Colonel (2 boules glace citron, vodka 4 cl) 7,60€
- Jurassienne (2 boules macvin, Macvin 4 cl) 7,60€

Coupe variée

- **Dame blanche** 6,60€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- **Café liégeois** 6,60€
1 boules vanille, 2 boules café, café, chantilly
- **Caramelo** 7,60€
1 boule vanille, caramel, café, sauce caramel, pépites caramélisées, chantilly