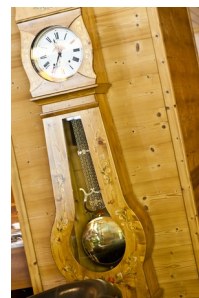


# Bienvenue au restaurant La Poêlée



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 soir 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

**Punch : 6,90€**

Rhum, orange

## Planche à partager

### Les bières

<b>Pression</b>	25cl	33cl	50cl
Lefte	4,30€	5,30€	7,70€
Meteor	3,90€	4,90€	6,90€


### Les apéritifs régionaux :

- Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl 5,90€
- Mac-vin, 6cl 3,80€
- 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 3,80€
- 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 7,50€

### Bouteille

- Bière du Jura, La Rouget de l'Isle, 33 cl 5,90€**
- Blanche des plateaux 
  - Millefleur (blonde)
  - Abbaye de Baume les Messieurs (blonde typée)
  - Grande rivière (ambrée)
  - Griottines 6,50€

### Bière de Clairvaux-les-lacs Hoptimalt, 75cl

- blonde, blanche, red IPA 13,90€

### Les whisky 4cl

- Knockando, notes florales, caractères terreux 6€**
- Lagavulin 16 ans Grand whisky 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 goût réglisse, 6€**
- Aberlour Casg Annamh, single malt, mûris en fût de xérés 9€**



## Les incontournables

### Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Végétarienne** **18,50€**  
Pomme de terre, courgettes sautées, œuf au plat, comté, morbier
- **Paysanne** **18,50€**  
Pomme de terre, chèvre fermier, noix, miel, jambon cru, roquette
- **Montagnon** **18,50€**  
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Crémeux du Jura, saucisses fumées
- **Raillette** **18,50€**  
Pomme de terre, truite rose, écrevisse, asperge, graine de courge, pesto de roquette
- **Jurassienne** **24,90€**  
Pomme de terre, rumsteack, morilles à la crème et vin jaune



9€

### Pour les enfants

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) **16,50€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **21,80€**
- Supplément charcuterie, salade **7,90€**
- Supplément fromage (100g) **5,80€**
- Supplément pommes de terre (250gr) **5,20€**

Pour commencer

A partager

- **Planche sélection de charcuterie et de fromage locaux** 15,00€
- **Pot de foie gras mi-cuit au macvin**, chutney pomme raisin, 25,00€
- **Pot de pâté de campagne au vin jaune**, pickles d'oignon rouge 9,50€
- **Pot de rillettes moelleuses aux 2 truites** 15,00€

Seul

- **Gravlax de truite**, truite pisciculture d'Ecrille 39 et sa salade d'hiver 12,50€
- **Foie gras mi-cuit au Macvin**, chutney pomme raisin 13,90€
- **Croûte au morbier** affiné, oignon rissolé, salade verte 8,90€
- **Espuma asperge** verte, ail des ours, poivre sauvage Voatsperifery 8,90€  
Fromage de chèvre fermier, ferme du champ du chêne, Froideville 39
- **Œuf cocotte** aux champignons des bois, morilles et comté 14,80€

En entrée ou en plat

- **Bowl Franc-comtois**, saucisse fumée de Morteau, Comté, cancoillotte, pomme vapeur, salade, noix  
entrée : 10,90€      plat: 16,80€
- **Bowl Vegie**, riz, fève, mangue, avocat, betterave, noix de cajou torréfiées  
entrée : 10,90€      plat: 16,80€
- **Supplément frites** 2,00€



## Pour continuer

### Coté viande

- **Escalope de poulet, crémeux du Jura, jambon cru** **18,90€**  
aux 2 purées
- **Joue de porc confite à la bière du Jura** **19,90€**  
carotte, écrasé de pomme de terre
- **Risotto** aux morilles, vin jaune, comté, noix, saucisse de Morteau **19,90€**
- **Ris de veau aux morilles**, vin jaune, **26,90€**  
poêlée de légumes, pomme de terre grenaille

### Coté poisson

- **Tajine façon Jurassienne** avec de **la truite rose** d'Ecrille **19,90€**  
au citron bio confit et au miel



**POUR UN MONDE  
PLUS LOCAL**

#### Nos fournisseurs locaux:

Toute nos viandes sont sélectionnées en France uniquement sauf le riz de veau (UE)  
Le Saloir de Saint Rémy (01)  
Truite de la Pisciculture Petit à Ecrille (39)  
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  
Fromagerie le chalet de Saint Maurice (39)  
Enil, (39) école de Poligny, yaourt, fromage  
Au fournil de Manon, Boulangerie des 2 lacs, pain, 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)

## Fromage

Pour accompagner, Lilian vous conseille  
Le Verre de Vin Jaune



Assortiment de fromages Jurassien  
(comté 12 mois, Morbier affiné, Crèmeux du Jura)

6,60€

**Planche de fromage à partager**

9,90€

(Comté de Largillay, Bio de Saint Maurice, Morbier affiné, Noyou, Cancoillotte, Crèmeux du Jura)

Fromage blanc, fromagerie Largillay

4,50€

Fromage blanc, crème

4,80€

Fromage blanc, coulis de framboise

4,80€

**Fromage blanc, cassis à la crème de cassis**

6,50€

## Dessert maison



Crème brûlée Vin jaune

7,60€

Brownie chocolat et noix bio, coulis framboise

7,60€

Verrine citron

7,60€

**Pavlova ananas coulis exotique**

7,60€

Café gourmand (crème citron, crème brûlée, brownie, tartare ananas)

8,20€

Thé, infusion gourmande (crème citron, crème brûlée, brownie, tartare ananas)

9,20€

**Pot de Griottine Peureux**, macération à la Liqueur et au Kirsch

6,50€

**Pot Cassis Peureux**, macération dans la Crème de Cassis

6,50€

## Glace

2 Boules 4,50€

3 Boules 5,50€

sup chantilly 1,50€

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

Sorbet et glace artisanal (Gérard Cabiron MOF) framboise, citron, cassis, griotte, macvin

### Coupe avec alcool

- Colonel (2 boules glace citron, vodka 4 cl) 7,90€
- Jurassienne (2 boules macvin, Macvin 4 cl) 7,90€
- Dijonnaise (1 boule vanille, 1 boule cassis, cassis Peureux) 7,90€

### Coupe variée

- **Dame blanche** 7,60€
- 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- **Café liégeois** 7,60€
- 1 boules vanille, 2 boules café, café, chantilly
- **Caramelo** 7,60€
- 1 boule vanille, caramel, café, sauce caramel, pépites caramélisées, chantilly
- **Griottine** 7,90€
- 1 boule vanille, chocolat, griotte, griottines de Fougerolles, chantilly

Les suggestions

Du moment

*Pour commencer*

*Selon arrivages de nos producteurs régionaux*

*Pour continuer*

*Selon arrivages de nos producteurs régionaux*