



# La Poêlée

## RESTAURANT

Bienvenue !

Restaurant de spécialités Franc-comtois et de cuisine traditionnelle française.

Cuisine à base de produit frais et de saison,

Nous sélectionnons des fournisseurs locaux et de circuit court.

Pour les personnes allergiques, prévenez nous, nous nous adaptons

## Planche apéro

<b>Planche à partager 2/3 pers,</b>	<b>8,00€</b>
• Charcuterie: chorizo, rosette, jambon cru	
• Fromage affiné : comté, morbier, toast de mont d'or	

## Pour commencer

<b>Salade Franc-comtoise</b>	<b>8.10€</b>
salade, saucisse fumé, dés de comté, noix	
<b>Figues rôties au chèvre</b> ferme de Montrond,	<b>10.50€</b>
miel et sa salade	
<b>Tartare de truite aux perles de yuzu</b>	<b>10.90€</b>
truite rose et truite fumée pisciculture d'Ecrille,	
micropousse de moutarde, perle de yuzu	
<b>Crôte paysanne et sa salade</b>	<b>8.90€</b>
jambon cuit fumé du Haut Doubs et Mont d'or	
<b>Foie gras maison au Macvin</b>	<b>13.90€</b>
confiture de quetche du verger,	
micropousse de moutarde	

## Salade repas

<b>Salade du marché</b>	<b>16,90€</b>
Salade mêlée, pleurotes bio de Ney poêlées oeuf,	
pommes de Savoie, noix, pommes sautées	
<b>Salade du Hérisson</b>	<b>16,90€</b>
Salade mêlée, truite fumée, écrevisses marinées,	
toast de rillettes de truite pommes sautées	
<b>Buddha Bowl</b>	<b>12,50€</b>
Quinoa/boulgour, lentilles, légumes cuits et	
crudités, germes, sésame, huile de colza,	
vinaigre de cidre	
+ extra poulet mariné	<b>2,00€</b>

## Les Poêlées

<b>Poêlée Bressane</b>	<b>15,30€</b>
Pomme de terre, lardons, émincé de	
poulet, crème	
<b>Poêlée Montagnon</b>	<b>16.60€</b>
Pomme de terre, jambon cuit fumé,	
échalotes, mont d'or, saucisses fumées	
<b>Poêlée Raillette</b>	<b>16.60€</b>
Pomme de terre, truite, asperges, graine	
de courge, pesto	
<b>Poêlée Végétarienne</b>	<b>16.60€</b>
Pomme de terre, légumes sautés, comté,	
morbier, œuf	
<b>Poêlée Paysanne</b>	<b>16,60€</b>
Pomme de terre, chèvre fermier, noix de	
pécan, miel, jambon, cru, roquette	
<b>Poêlée Automne</b>	<b>17.60€</b>
Pomme de terre, aiguillette de canard,	
figue, raisin, miel et vinaigre balsamique	
<b>Poêlée Jurassienne</b>	<b>24.90€</b>
Pomme de terre, entrecôte	
charolaise VBF, morilles à la crème	

## Les cocottes

légumes et grenailles

<b>Joue de porc confite</b> à la bière	<b>18,50€</b>
Rouget de l'isle	
<b>Blanquette de truite</b> de la pisciculture Petit	<b>18,50€</b>
<b>Ris de veau au vin jaune et morilles</b>	<b>24,50€</b>
<b>Boeuf bourguignon aux pleurotes</b> de Ney	<b>18,50€</b>

## Sur la plancha

### Hamburger Franc-comtois

avec frites, pain du boulanger,  
bacon, steak 150gr Fr, morbier, salade, tomate

### Entrecôte charolaise

- beurre maître d'hôtel  
- sauce aux morilles et vin jaune

14,70€

19,90€

24,90€

## Spécialités fromagères

### Mont d'or dans sa boîte (500g)

Avec charcuterie, salade, et pommes vapeur

Pour 1 pers

21,00€

Pour 2 pers

34,00€

Fondue jurassienne 2 pers min, prix par pers

Côtes du Jura et comté de la fromagerie de

Largillay (200g)

15,50€

Vin jaune, morilles et comté de la fromagerie

de Largillay (200gr)

20,50€

Supplément charcuterie, salade

6,50€

Supplément fromage 100g

4,90€

Supplément pomme vapeur 250gr

4.90€

### DÉCOUVREZ

Nos vins  
au verre,  
cocktails....



## menu degustation 30€

Figues rôties au chèvre ferme de Montrond  
miel et sa salade

ou

Tartare de truite aux perles de yuzu  
truite rose et truite fumée pisciculture

d'Ecrille



Joue de porc confite à la bière

Rouget de l'isle

ou

Blanquette de truite de la pisciculture Petit



Verrine forêt noir aux griottines de

Fougerolles

ou

Tarte aux fruits secs, glace Macvin

### DÉCOUVREZ

Nos desserts  
maison  
crêpes,  
glaces...

