

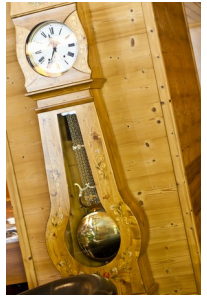
Bienvenue, **Christelle et Lilian**, depuis 2008 vous accueillent pour vous faire découvrir une cuisine maison à base de **produits frais**.

Nous sélectionnons des fournisseurs locaux, et des circuits courts, des producteurs privilégiant une culture raisonnée.

Toute l'**équipe**, Jérôme (depuis 25 ans), Clément (9ans), Alisson (8ans), Karine (6ans), Thierry (4ans), mettrons tout en œuvre pour vous faire passer un agréable moment.

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

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



## Cocktails 7,20€

### French 75

Gin, crémant, jus de citron

### Punch

Rhum, schweppes orange, jus d'ananas

### Sans alcool 6,20€

### Vitaminé

Jus de pêche, orange, pomme

### Kirosco

Oscos, sirop d'orgeat, tonic

## Planche à partager

## Les bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Wendelinus	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 4,20€
- Savagnin, 12cl 7,50€
- Vin jaune, Tissot Jacques, 12cl 12,50€
- Coupe de crémant, 15cl 5,50€
- Pontarlier, 2cl 3,50€
- Vin de paille, 6cl 9,00€

## Les apéritifs classiques :

- Kir Bourgogne aligoté, 12cl 4,20€
- Apéritif anisés : Ricard, pastis, suze, 2cl 3,50€
- Martini blanc, rouge, 5cl 3,50€
- Gin, vodka, rhum, soho, 4cl 4,50€
- avec jus de fruit 7,50€
- Gin du Jura BM Signature 7,00€

## 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 xérès 9€**
- **BM Signature whisky du Jura 9€**
- Vieilli en fût de **Macvin**
- Vieilli en fût de **Vin Jaune**
- Vieilli en fût de **macvin**



## Les incontournables

### Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Végétarienne** **18,50€**  
Pomme de terre, courgettes sautées, œuf au plat, comté, morbier
- **Montagnon** **18,50€**  
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Crémeux du Jura, saucisses fumées
- **Automne** **18,50€**  
Pomme de terre, chèvre fermier, figue, miel, raisin, sauce soja/miel



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) **16,80€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **22,10€**
- Supplément charcuterie, salade **8,50€**
- Supplément fromage (100g) **5,90€**
- Supplément pommes de terre (250gr) **5,20€**



## A partager

Pour 2, 3 ou 4

- **Planche sélection de charcuterie et de fromage locaux** 15,00€
- **Pot de pâté de campagne au vin jaune**, pickles d'oignon rouge 9,50€
- **Pot de rillettes moelleuses aux 2 truites** 15,00€

## Entrées

- **Gravlax de truite**, déclinaison de bettrave, crème aux herbes  
truite pisciculture d'Ecrille, Jura 12,50€
- **Figues rôties de Solliès au miel**, pesto de roquette, tomate confite  
fromage de chèvre fermier du Jura, 11,50€

## Viandes

- **Ballotine de poulet aux morilles**, sauce morilles et vin jaune,  
écrasé de pomme de terre 23,50€
- **Joue de porc confite à la bière** du Jura 19,90€  
carotte, écrasé de pomme de terre
- **Risotto** escargot, comté, saucisse de Morteau, poireaux, pesto 19,90€
- **Ris de veau rissolé, sauce aux morilles et** vin jaune, 26,90€  
poêlée de légumes

## Poisson

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





**POUR UN MONDE  
PLUS LOCAL**

Nos fournisseurs locaux:

Toutes 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, 3 assortiments de fromage de la région	6,60€
<b>Planche de fromage à partager</b> (6 assortiments de fromages de la région)	9,90€
Fromage blanc, fromagerie Largillay	4,50€
Fromage blanc, crème	4,80€
Fromage blanc, coulis de framboise	4,80€

## Dessert maison



Crème brûlée Vin jaune	7,60€
Dessert du moment	7,60€
<b>Pavlova ananas coulis exotique</b>	7,60€
Café gourmand (mousse exotique, crème brûlée, brownie, tartare ananas)	8,20€
Thé, infusion gourmande (mousse exotique, crème brûlée, brownie, tartare ananas)	9,20€
<b>Pot de Griottine Peureux</b> , macération à la Liqueur et au Kirsch	6,50€
<b>Pot de Cassis Peureux</b> , 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€
- Griottine (1 boule vanille, 1 boule griotte, Griottines de Fougerolles) 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

Les suggestions

Du moment

## Pour commencer

- Rouleau de printemps, avocat, saumon fumé, mangue 9,90€
- Tomate de Bresse, et burrata, coulis échalotte 12,50€

## Pour continuer

- Andouillette Moutarde à l'ancienne maison,  
Lentilles vertes et fondue de poireaux 16,50€
- Langue de chat (pointe de rumsteak), confit d'échalote,  
Écrasé de pomme de terre 22,50€

## Suggestion et menu qui changent couramment

**Menu 26,50€**

**Uniquement le midi**

*Rouleau de printemps,  
avocat, saumon fumé, mangue*

\*\*\*

*Andouillette Moutarde à l'ancienne maison,  
lentilles vertes et fondue de poireaux*

\*\*\*

*Dessert du moment*