

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 lundi soir au dimanche soir (dimanche soir sur réservation)
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 4,80€
- Mac-vin, 5cl 3,50€
- Savagnin, 12cl 5,80€
- Vin jaune, 12cl 8,00€
- Coupe de crémant, 15cl 4,50€
- Pontarlier, 2cl 3,00€
- Bière du Jura, 33cl 5,00€
- Vin de paille, 6cl 7,50€

Les apéritifs classiques :

- Kir Bourgogne aligoté, 12cl 3,50€
- 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 €	3,50 €	5,20 €
Leffe du moment	3,90 €	4,90 €	6,90 €

Bouteille



Leffe Blonde , 33cl	4.80 €
Leffe rituel 9 % , <i>gout racé et prononcé</i> , 33 cl,	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 , <i>notes florales, caractères terreux</i>	5 €
Lagavulin 16 ans <i>Grand whiskie tourbé, D'Islay</i>	8 €
Oban 14 ans , <i>Highland : tourbé et fumé</i>	7 €
Dalwhinnie 15 ans , <i>suavité intense et miellé</i>	7 €
Jack daniels, USA : <i>vanillé au gout réglisse</i> ,	5 €

Menu bambino

8 ans maxi,
Filet de poulet à la crème,
pommes sautées
Pompote ou petit pot de glace

9,50€

Les poêlées

servies avec une petite salade verte

- **Bressane** **14,80€**
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Végétarienne** **15,80€**
Pomme de terre, légumes sautés, œuf au plat, comté, morbier
- **Paysanne** **15,80€**
Pomme de terre, chèvre fermier, noix de pécan, miel, courgettes, tomates confites, roquette
- **Montagnon** **15,80€**
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, crèmeux, saucisses fumées
- **Bourguignonne** **16,50€**
Pomme de terre, escargots de Bourgogne, lanière de comté, jambon cru, roquette
- **Raillette** **16,50€**
Pomme de terre, truite rose (pisciculture d'écrille), écrevisses, asperges, graines de courge, pesto de roquette
- **Confite** **16,50€**
Pomme de terre, aiguillettes de poulet au citron, citron confit, raisin sec, pignon de pin, carottes confites, miel
- **Jurassienne** **24,70€**
Pomme de terre, entrecôte charolaise VBF, morilles à la crème



11,50€

Menu enfant

12 ans maxi,
1/2 poêlée Bressane, ou Montagnon
2 boules de glace
ou crêpe sucre, nutella, chocolat

Menu du Marché 17,20€

Du lundi au vendredi midi

Buffet, plat du jour et dessert, uniquement le midi

Menu Terroir 26,50€

Tarte au comté accompagnée de sa salade

Ou

Terrine maison de campagne et sa gelée au vin jaune

Filet mignon de porc IGP Franc Comtois en croûte d'herbes

Ou

Tajine de truite rose d'Ecrille au citron confit et miel

Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Crumble aux pommes et sa glace pêche de vigne

Ou

Dessert du jour

Lilian vous suggère :

Assemblage chardonnay-savagnin

Caveau des Jacobins

Le verre 12,5cl

5,80€



Menu Découverte 32€

Tartare de légumes (melon, concombre, tomate confite)

Ou

Tartare de truite aux perles de yuzu (truite rose et truite fumée pisciculture d'Ecrille)

Ou

Escargots, crème de persil et son flan d'ail

Entrecôte de veau gratinée au crémeux du Jura

Ou

Filet de bar au pesto de roquette

Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Choix de dessert

Lilian vous suggère :

Pinot noir

Caveau des Jacobins

Le verre 12,5cl

3,50€



A la carte

A partager pour l'apéritif

Planche à partager 2/3 pers, 8€ :

- Truite fumée et légumes croquants
- Chorizo, rosette, jambon cru, comté



Pour débiter

- Salade Franc-comtoise, (Salade, saucisse fumée, dés de comté) **7,90€**
- Salade printanière au chèvre frais du pays (Ferme Marronat) **8,90€**
- Tarte au comté et sa salade **8,90€**
- Terrine maison de campagne et sa gelée au vin Jaune **9,50€**
- Tartare de légumes (melon, concombre, tomate confite) **8,60€**
- Tartare de truite aux perles de yuzu (truite et truite fumée pisciculture d'Ecrille), **10,50€**
- Escargots, crème de persil et son flan d'ail **10,50€**

Grande salade repas

- **Salade pâturage** **14,80€**
Salade mêlée, dés de Comté, Morbier, Saucisse fumée, œuf au plat, pommes sautées
- **Salade du Hérisson** **16,80€**
Salade mêlée, truite fumée, écrevisses marinées, toast de rillettes de truite, pommes sautées
- **Buddha Bowl** **12,00€**
Quinoa, boulgour, lentilles, légumes cuits et crus, germes, sésame, huile de colza, vinaigre de cidre
+ **extra poulet marinée 2€**



Pour continuer

Nos viandes

- Hamburger Franc-comtois **13,80€**
Pain de notre boulanger, Morbier affiné, bacon, steak haché charolais (fr), tomate, salade, frites
- Filet Mignon de porc IGP Franc Comtois en croûte d'herbe **18,50€**
- Magret de canard (Fr), sauce au macvin **18,50€**
- Souris d'agneau laquée au miel de sapin **21,50€**
- Entrecôte de veau gratinée au crémeux du Jura **21,50€**
- Suprême de poulet de l'Ain aux morilles et vin jaune **21,50€**
- Entrecôte charolaise (fr, Comtoise des viandes), beurre maître d'hôtel **19,70€**
sauce aux morilles **24,70€**

Nos poissons

- Tajine de truite rose d'Ecrille au citron confit et miel **18,50€**
- Filet de bar au pesto de roquette **20,50€**

Les spécialités fromagères

Fondant du Jura,

Crémeux du Jura au four, avec charcuterie, salade, et pommes vapeur **18,90€**

Fondue Jurassienne 2 pers minimum, prix par pers

- Côtes du Jura et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **13,30€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **18,30€**
- Supplément charcuterie, salade **6,00€**
- 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, crémeux) 6,00€
- Fromage blanc, fromagerie Largillay 4,50€
- Fromage blanc, crème 4,80€
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges 4,80€
- Fromage blanc, miel et noix 5,50€

Dessert maison

- Tarte du moment 6,50€
- Vacherin revisité vanille, fraise 7,50€
- Tartare d'ananas et sa glace fruits de la passion 7,50€
- Crème brûlée au vin jaune caramélisée 7,50€
- Dôme chocolaté (fond de succès, mousse chocolat) 7,50€
- Café gourmand** (crumble pomme, moelleux, tartare de fruit, crème brûlée) 8,00€

Crêpe

- Sucre, ou miel 3,30€
- Chocolat, ou Nutella, ou confiture 3,80€

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

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

.....