

Nos cocktails

au shaker

Rosé pamplemousse	3,80 €
Rosé cerise	3,80 €
French 75 Gin, citron, crémant	6,90 €
Vitaminé Jus de pêche et pomme artisanal, jus d'orange	5,60 €
Apéritif maison Crème de griotte, crémant	5,90 €

Nos planches apéro

2/3 pers.



L'éventail Truite fumée, pot de rillettes de truite, tomate cerise, pickles légumes	10,90 €
Jurassienne Jambon cru, bacon, Morteau, Comté, cornichon, tomate cerise	9,90 €
Végétale Mousse betterave rouge, guacamole, pickles oignon, crème « Vache qui rit », tomate cerise	8,90 €

Nos bowls

entrée plat

Franc-comtois Saucisse Morteau, Montbéliarde, Comté, cancoillotte, pomme vapeur, salade, tomate, concombre, noix	10,90 €	16,80 €
Végie Fèves, mangue, guacamole, céréales gourmandes, salade, tomate, concombre, noix de cajou torréfié	10,90 €	16,80 €
Campagne Chèvre fermier, jambon fumé, pickles oignon rouge, framboise, purée de betterave rouge, quinoa, salade, tomate, concombre, graine de chia	11,90 €	17,50 €
Hérisson Truite fumée, rillettes et tartare aux 2 truites, lentille verte, salade, tomate, concombre, perle de yuzu	12,50 €	18,10 €
Supplément panier de frites	2,00 €	

Nos spécialités fromagères

Crèmeux du Jura au four, charcuterie, salade, pomme vapeur	19,90 €
Fondue jurassienne , 2 pers minimum.	Prix par personne
– Côtes du Jura et Comté de Largillay (200 g)	15,80 €
– Vin jaune, morille et Comté de Largillay (200 g)	20,80 €
– Supplément charcuterie, salade	6,80 €
– Supplément fromage (100 g)	4,90 €
– Supplément pommes de terre (250 g)	4,90 €

Bienvenue !

Restaurant de spécialités franc-comtoises & de cuisine traditionnelle française. Cuisine maison à base de produits frais. Nous sélectionnons des fournisseurs locaux & des circuits courts*.
Aucun changement ne pourra être effectué dans les plats, excepté en cas d'allergie !



Nos plats

Tous nos plats sont servis avec ratatouille et pommes de terre grenaille sauf **

Hamburger franc-comtois** pain de boulanger, Morbier affiné, bacon, steak haché Charolais 150 g (Fr), rondelle tomate, feuille de salade, accompagné de frites	15,90 €
Roulé de poulet fermier de Bourgogne, bacon, « Vache qui rit », sauce crème	18,50 €
Joue de porc confite à la bière Rouget de l'Isle	19,50 €
Volaille fermière de Bourgogne aux morilles et vin jaune, recette du chef	23,50 €
Filet mignon (Fr) braisé à l'Arbois Pinot noir	19,50 €
Ris de veau aux morilles et vin jaune	25,90 €
Brochette de bœuf , (sélection Fr), 180 g – sauce fromage	21,20 €
– sauce aux morilles et vin jaune	25,90 €
Filet de truite de la pisciculture, aux morilles et vin jaune	22,90 €
Tajine façon jurassienne** avec de la truite rose d'Écrille au citron confit et au miel	19,90 €



Carte des vins



Hôtel les 2 lacs
Restaurant la Poêlée



Règlement : espèces & carte bleue – Toute personne sans repas sera facturée 5 €

Nos poêlées

servies avec une petite salade verte

Bressane pomme de terre, lardon, émincé de poulet, crème	15,60 €
Morteau pomme de terre, Morteau, oignon, chips de bacon, sauce crème « Vache qui rit », tomate confite	16,80 €
Végétarienne pomme de terre, courgette sautée, œuf au plat, Comté, Morbier	16,80 €
Paysanne pomme de terre, chèvre fermier, noix de pécan, miel, jambon cru, roquette	17,30 €
Montagnon pomme de terre, Crèmeux du jura, jambon cuit fumé, échalote, saucisse fumée	17,30 €
Raillette pomme de terre, truite rose, écrevisse, asperge, graine de courge, pesto de roquette	17,90 €
Saveur d'ailleurs pomme de terre, mignon, magret de canard fumé, mangue, fève, sauce soja/miel	17,90 €

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, 1/2 poêlée au choix, 8,00 €

Vin au verre

Les blancs

Arbois Chardonnay	3,90 €
Côtes du Jura tradition (assemblage Chardonnay & Savagnin)	5,80 €
Arbois Savagnin	6,80 €
Arbois Vin jaune	8,50 €
Vin de paille, 6 cl	8,50 €
Grand Ardèche	5,80 €
Greg & Juju, vin IGP pays d'Oc	3,80 €

Les rosés

Arbois rosé	3,90 €
IGP Côtes catalanes	3,90 €
Les rouges	
Pinot noir du Jura	3,80 €
Lirac, côtes du Rhône Sud	5,80 €
Bourgogne cave d'Azé	5,80 €

Nos fromages & desserts maison

Assortiment de fromages jurassiens Comté 12 mois, Morbier affiné, Crèmeux	6,60 €
Fromage blanc	4,50 €
Fromage blanc , crème, coulis fruits rouges	4,80 €
Profiterole vanille sauce chocolat	7,60 €
Verrine Tarte citron déstructurée	7,60 €
Forêt noir aux griottines de Fougerolles à notre façon	7,60 €
Mousse chocolat et compotée de mangue	7,60 €
Café gourmand	8,20 €
Thé, Infusion gourmande Finger chocolat, mousse chocolat, tartare d'ananas, meringue	9,20 €

Crêpes

Sucre ou miel	3,40 €
Chocolat ou Nutella, ou confiture	3,90 €
Normande (pommes, caramel, glace caramel, chantilly)	6,70 €
Framboisine (framboise, coulis, glace framboise, chantilly)	6,70 €

Glaces

Crèmes glacées « La laitière » : vanille, café, caramel, chocolat	
Glaces et sorbets artisanaux (Gérard cabiron MOF) : framboise, citron, fruits de la passion, macvin	
– 2 boules	3,90 €
– 3 boules	5,10 €
– Supplément chantilly, sauce chocolat, coulis	1,50 €
Les petits pots « Atelier des écrins », 14 cl crèmes glacées gourmandes au lait entier des Hautes-Alpes et sorbets plein fruit à l'eau de source des Moulettes	4,00 €

Coupes avec alcool

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

Coupes variées

Dame blanche 3 boules vanille, amandes, sauce chocolat, chantilly	6,60 €
Café liégeois 1 boule vanille, 2 boules café, café, chantilly	6,60 €
Framboise melba 1 boule vanille, 2 boules framboise, coulis de framboise, framboise, chantilly	7,60 €
Coupe caramelo glace café, caramel, vanille, sauce caramel, pépites caramélisées, chantilly	7,60 €
Coupe fraîcheur sorbé framboise, citron, fruits de la passion, coulis, ananas frais, chantilly	7,60 €

* Nos fournisseurs locaux : Pisciculture Petit à Écrille, truite filet et filet fumé, truite rose (39) ; LDC, poulet fermier de Bourgogne (71) ; Sélection de légumes locaux, bio si possible (71 et 21) ; Charcuterie Grésard, jambon cuit fumé, saucisse de Morteau (25) ; Chèvreerie de la vallée verte, fromage de chèvre (39) ; San Martin Production, vinaigre aromatique (70) ; Bissardon, Arbre à jus, jus de fruit artisanaux (42) ; Glace de l'atelier des écrins, recette de Gérard Cabiron, MOF (05) ; Fromagerie de Largillay, Comté, Morbier, beurre, fromage blanc, Clairvaux-les-Lacs ; Au fournil de Manon et Boulangerie des 2 lacs pain, pain Hamburger, Clairvaux-les-Lacs ; sans oublier nos viticulteurs locaux.