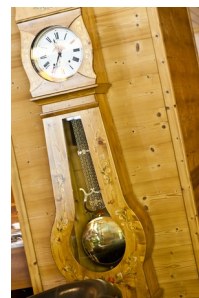


Bienvenue au restaurant La Poêlée



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 5,50€
- Mac-vin, 5cl 3,50€
- Savagnin, 12cl 5,80€
- Vin jaune, 12cl 8,00€
- Coupe de crémant, 15cl 5,00€
- Pontarlier, 2cl 3,00€
- Bière du Jura, 33cl 5,00€
- Vin de paille, 6cl 8,50€

Les apéritifs classiques :

- Kir Bourgogne aligoté, 12cl 3,70€
- Apéritif anisés : Ricard, pastis, suze, 2cl 3,00€
- Martini blanc, rouge, 5cl 3,00€
- Porto, 5cl 3,00€
- Gin, vodka, rhum, soho, 4cl avec jus de fruit 4,50€
6,50€



Les bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Météor	3,30 €	3,90 €	5,60 €
Wendelinus (blonde d'abbaye)	3,90 €	4,90 €	6,90 €

Bouteille



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



- **Végétarienne** **16,50€**
Pomme de terre, légumes sautés, œuf au plat, comté, morbier
- **Paysanne** **16,50€**
Pomme de terre, chèvre fermier, noix de pécan, miel, jambon cru, tomates confites, roquette
- **Bressane** **15,20€**
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Montagnon** **16,50€**
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisses fumées
- **Automne** **19,50€**
Pomme de terre, filets de caille, figue, raisin, miel et vinaigre balsa
- **Raillette** **17,50€**
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, roquette
- **Jurassienne** **24,70€**
Pomme de terre, entrecôte charolaise VBF, morilles à la crème



Menu enfant

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

11,50€



Menu du Marché 17,20€

Du lundi au vendredi midi

Buffet, plat du jour et dessert, uniquement le midi

Menu Terroir 28€

Salade écureuil, (émincé de poulet, raisins secs, pommes, noisettes)

Ou

Terrine maison de campagne et sa gelée au vin jaune

Magret de canard aux fruits rouges

Ou

Filet de truite aux amandes

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 34€

Croûte aux champignons et morilles

Ou

Figues rôties au chèvre et sa salade

Filets de caille aux girolles

Ou

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

Assortiment de fromage ou fromage blanc

Ou

Choix de dessert

Lilian vous suggère :

Côtes de Gascogne

Le verre 12,5cl 3,50€



POUR UN MONDE
PLUS LOCAL

Nos fournisseurs locaux:

Pisciculture Petit à Ecrille, 39, truite filet, pavé et truite fumée,

Comtoise des viandes 39, entrecôte,

Sélection de légumes locaux, 71,21,

Chacuterie Grésard 25, saucisse Morteau, jambon cuit fumé

Fromagerie de Largillay, 39 comté, morbier, fromage blanc

Chèvrerie de la vallée verte, 39 fromage de chèvre

Au fournil de Manon, Boulangerie des 2 lacs pain, pain hamburger



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 écureuil (Salade, émincé de poulet, pommes, noisettes, raisins) **8,50€**
- Salade des forêts (Salade, girolles, gésiers de canard confit) **9,50€**
- Figues rôties au chèvre fermier et sa salade **10,50€**
- Terrine maison de campagne et sa gelée au vin Jaune **9,50€**
- Croûte paysanne et sa salade (jambon cuit fumé et mont d'or) **8,90€**
- Oeuf cocotte aux champignons des bois, morilles et comté **14,80€**

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/boullgour, lentilles, légumes cuits et crudités, germes, sésame, huile de colza, vinaigre de cidre

+ extra poulet marinée 2€



Pour continuer

Nos viandes

- Hamburger Franc-comtois **14,50€**
Pain de notre boulanger, Morbier affiné, bacon, steak haché charolais (fr), tomate, salade, frites
- Escalope de volaille au jambon et mont d'or **16,90€**
- Magret de canard (Fr), aux fruits rouges **18,50€**
- Filets de caille aux girolles **21,50€**
- Ris de veau sauce vin jaune et morilles **26,40€**
- Entrecôte charolaise (fr, Comtoise des viandes), beurre maître d'hôtel **19,70€**
sauce vin jaune et morilles **24,70€**

Nos poissons

- Tajine de truite rose d'Ecrille au citron confit et miel **18,50€**
- Filet de truite aux amandes **17,50€**
- Filet de truite au Vin jaune et morilles **22,50€**

Les spécialités fromagères

Mont d'or dans sa boîte (500g)

avec charcuterie, salade, et pommes vapeur

- **pour 1 pers** **20,50€**
- **pour 2 pers** **33,50€**

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, Mont d'or) 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 7,50€
- Profiterole vanille sauce chocolat 7,50€
- Tiramisu citron ananas 7,50€
- Crumble pommes à la farine de riz, glace pêche de vigne 7,50€
- Dôme mousse chocolat sur son succès 7,50€
- Café gourmand** (crumble pomme, tartelette, cake chocolat, tiramisu) 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

.....

