

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 mardi au samedi, midi et soir

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



Découvrez nos cocktails

Avec alcool

French 75 : 6,9€

Gin, crémant, jus de citron

Sans alcool :

Vitaminé : 5,60€

Jus de pêche, pomme, orange
100 % pur jus

Planche à partager

Les apéritifs régionaux :

- Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl 5,90€
- Mac-vin, 5cl 3,50€
- Savagnin, 12cl 6,80€
- Vin jaune, 12cl 8,50€
- Coupe de crémant, 15cl 5,00€
- Pontarlier, 2cl 3,00€
- Bière du Jura, 33cl 5,30€
- 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 4,50€
avec jus de fruit 7,50€



Les bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Météor	3,90 €	4,90 €	6,90 €
Wendelinus (blonde d'abbaye)	4,30 €	5,30 €	7,70 €

Bouteille



Bière du Jura, 33 cl	5,30 €
- Blanche des plateaux	
- Millefleur (blonde)	
- Abbaye de Baume les Messieurs (blonde typée)	
- Grande rivière (ambrée)	
- Griottines	5,60€

Les whiskies 4cl

Knockando, notes florales, caractères terreux	6 €
Lagavulin 16 ans Grand whiskie 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 gout réglisse,	6 €

Les incontournables

Les poêlées

servies avec une petite salade verte



- **Végétarienne** **16,80€**
Pomme de terre, légumes sautés, œuf au plat, comté, morbier
- **Bressane** **15,60€**
Pomme de terre, lardons, émincé de poulet, crème
- **Montagnon** **17,30€**
Pomme de terre, jambon cuit fumé, échalotes, Mont d'or, saucisses fumées
- **Automne** **18,50€**
Pomme de terre, chèvre, figue, raisin, miel, sauce soja/miel



Pour les enfants

8€

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) **15,80€**
- Vin Jaune, morilles et comté de la fromagerie de Largillay (200g) **20,80€**
- Supplément charcuterie, salade **6,80€**
- Supplément fromage (100g) **4,80€**
- Supplément pommes de terre (250gr) **4,90€**



Les suggestions du moment

Selon les arrivages

Plat du marché 16,50€



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**

Nos fournisseurs locaux:

La ferme symbiotique, Clairvaux-les-lacs, micro-pousse
Pisciculture Petit à Ecrille, (39,) truite filet, pavé et truite fumée,
Le Saloir de Saint Rémy (01)
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
Enil, (39) école de Poligny, yaourt, fromage
Chèvrerie de la vallée verte, (39) fromage de chèvre
Au fournil de Manon, Boulangerie des 2 lacs pain, pain hamburger, 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)

Menu

1 jour/1 menu 29€

Mise en bouche



Entrée



Plat



Dessert



La carte

A partager pour l'apéritif

Planche à partager 2/3 pers 9,90€ :

- Saucisson sec et saucisson comté « Gresard » jambon cru, comté...



Entrées

- Salade Franc-comtoise, saucisse fumée, comté, noix bio caramélisée **8,10€**
- Pâté de foie à l'ancienne au romarin du jardin, pickles d'oignon rouge **9,50€**
- Figues rôties de Solliès au miel et fromage de chèvre **10,50€**
(chèvrerie de la Vallée Verte) , salade
- Foie gras Français mi-cuit au macvin, compotée de figues **13,90€**
- Oeuf cocotte aux champignons des bois, morilles et comté **14,80€**

Plats

- **Magret de canard** (Fr), jus acidulé aux griottines de Fougerolle, **18,50€**
patate douce en 2 façons
- **Cocotte de joue de porc** (sélection française) braisée à la bière du Jura, **19,50€**
carotte, écrasé de pomme de terre
- **Filet de truite** Pisciculture Petit, juste rôtie, sauce écrevisses, **18,50€**
crème d'épinard, riz sauvage
- **Ballotine de Volaille fermière** de Bourgogne AOC, **23,50€**
aux morilles et vin jaune, purée de butternut bio, chips de légume
- **Bowl de saison**, figue, carotte, chips de légume, salade, tomate, riz, lentille... **18,10€**



Fromage

Pour accompagner, Lilian vous conseille
Le Verre de Vin Jaune



- Assortiment de fromages Jurassien (comté 12 mois, Morbier affiné, Mont d'or)
- Fromage blanc, fromagerie Largillay
- Fromage blanc, crème
- Fromage blanc, coulis de fruits

6,60€
4,50€
4,80€
4,80€

Dessert maison



Crème brûlée Vin jaune, noix bio caramélisée

7,60€

Panna cotta à la véritable crème de Largillay, coulis

7,60€

Profiterole vanille sauce chocolat

7,60€

Forêt noire aux griottines de Fougerolles à notre façon

7,60€

Café gourmand (panna cotta, cake chocolat, crème brûlée, poire pochée)

8,20€

Thé, infusion gourmande (panna cotta, cake chocolat, crème brûlée, poire pochée)

9,20€

Crêpe



Sucre, ou miel

3,40€

Chocolat, ou Nutella, ou confiture

3,90€

Glace

2 Boules 3,90€ 3 Boules 5,10€ sup chantilly 1,5€

Crème glacée « la laitière » vanille, café, caramel, chocolat

Sorbet et glace artisanal (Gérard Cabiron MOF) framboise, citron, pêche de vigne, macvin

Coupe avec alcool

- Colonel (2 boules glace citron, vodka 4 cl)
- Jurassienne (2 boules macvin, Macvin 4 cl)

7,60€
7,60€

Coupe variée

- **Dame blanche**

6,60€

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

- **Café liégeois**

6,60€

1 boules vanille, 2 boules café, café, chantilly

- **Caramelo**

7,60€

1 boule vanille, caramel, café, sauce caramel, pépites caramélisées, chantilly

- **Poire pochée au vin épicé**

7,60€

1 boule vanille, 1 boule pêche de vigne, poire pochée au vin épicé, chantilly