

LES APÉRITIFS

Macvin 8cl	5,00
Crémant du Jura 10 cl	3,90
Crémant cassis/mûre 10cl	4,00
Crémant Macvin 10cl	4,50
Kir Aligoté 12cl	3,50
Ricard 2cl	3,20
Pastis 2cl	3,20
Pontarlier 2cl	3,50
Martini rouge/blanc 5cl	3,50
Porto rouge/blanc 7cl	3,50
Suze 5cl	3,50
Suze cassis 5cl	3,70

LES BIÈRES

	25 cl	50 cl
Pelforth	3,20	6,00
Pelforth sirop	3,40	6,20
Pelforth picon	4,00	7,50
Guinness	4,80	8,00
IPA	4,80	8,00
Bière spéciale	4,80	8,00
Desperados (btl 33cl)		5,00
Heineken 00 (sans alcool btl 33cl)		4,00

LES SOFTS

Limonade (33cl)	3,00
Diabolo (33cl)	3,20
Ice Tea (25cl)	3,50
Pepsi, Pepsi light (33cl)	3,50
Orangina (25cl)	3,50
Perrier (33cl)	3,50
Schweppes tonic, agrumes (25cl)	3,50
Jus de Fruits (25cl)	3,50
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
¼ vittel	3,00
¼ vittel sirop	3,20

LES ENTRÉES

Velouté façon Dubarry au miel et gingembre	7,50
Fondue de poireaux au lard grillé et crème de Mont d'Or	8,50
Œuf meurette	11,50
Carpaccio de bœuf Pétales de parmesan, huile de noix	12,90
Croûte Forestière Cèpes, bolets et trompettes de la mort	14,00

LES SALADES

Salade Franc-comtoise	La petite	La grande (avec frites)
Salade, Comté, jambon du Haut-Doubs, œuf, noix	13,00	18,00
Salade Paysanne	La petite	La grande (avec frites)
Salade, lardons, croûtons, œuf poché, tomates confites	13,00	18,00

LES SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

Fondue Jurassienne 16.50
Au Comté et au vin blanc

Fondue charcuterie 22.80
Au Comté, vin blanc accompagnée de jambon cru, jambon fumé du Haut-Doubs, rosette, Morteau

Escalope Jurassienne 18.70
Blanc de volaille, jambon blanc, sauce Comté

Planche chaude Comtoise 25.00
Crèmeux du Jura, saucisse Mombéliarde, charcuterie, pommes de terre et salade

LE CROQUE

Croque Fontaine 16.50
Pain de campagne, sauce Mornay au Crèmeux du Jura, Jambon du Haut Doubs, Morteau, salade verte, Comté

LES PLATS

DU BISTROT

Pièce du Boucher 19.00
Beurre maître d'hôtel (180g)

Poutine du bistrot 19.50
Frites, viande marinée, Morbier, Comté, Cheddar et œuf sur le plat

Choucroute 19.50
Saucisses de Morteau, Mombéliarde et Franckfort, échine de porc, lard, pommes de terre

Jarret de porc braisé 23.00

Andouillette 17.50
Sauce moutarde

Tête de veau sauce gribiche 18.80
Pommes vapeur, légumes

Filet de truite en rosace 21.00
Sauce au Comté, gratin de patate douce et potimarron

Nos accompagnements
(1 accompagnement au choix
Garniture supplémentaire : 4€)

Salade
Légumes de saison
Purée de pomme de terre
Frites

Nos sauces

Morilles 8,00
Moutarde 4,00
Comté 4,00
Mont d'or 4,00

LES BURGERS

Le Fontaine

19.20

Pain artisanal, Steak haché, lard, Mont d'Or, Cheddar, Tomates, compotée d'oignon, pickles, sauce Mont d'Or Frites

Le Comtois

19.20

Pain artisanal, Steak haché, Morteau, Morbier, Cheddar, Tomates, compotée d'oignon, pickles, sauce Comté, Frites

LE MENU ENFANT

11,50 €

Aiguillettes de poulet panées, frites

Ou

Steak haché, frites

Glace 2 boules

LES FORMULES DU MIDI

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée, plat, dessert et café	15.50
Entrée, plat et café	13.50
Plat, dessert et café	13.50
Plat du jour	10.50

LES FROMAGES

Faisselle 5.00

Nature, crème ou coulis

Assiette de fromages 6.50

Assortiment de fromages de la région

LES DESSERTS

Le café gourmand Madame 7.80

Mini crème brûlée, glace vanille, mini moelleux au chocolat, douceur du moment

Le café gourmand Monsieur 8.80

Mini crème brûlée, glace vanille, mini moelleux au chocolat, Griottines de Fougerolles

Pâtisserie vitrine 7.50

Au choix dans notre vitrine

LES COUPES GLACÉES

Le liégeois 7.50

Glace vanille, glace café ou chocolat ou caramel, coulis, copeaux de chocolat, chantilly

La dame blanche 7.50

Glace vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

La coupe Toblerone® 7.50

Glace vanille, glace caramel, coulis de caramel, morceaux de Toblerone®, Chantilly

La coupe Fraicheur 7.50

Sorbet citron, passion et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

La coupe des lacs 7.50

Glace chocolat, pistache, vanille, coulis de chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

La coupe Fontaine 7.50

Glace noix de coco, pomme, fraise, coulis de fruits rouge, meringue, chantilly

La coupe Clairvalienne 7.50

Glace pistache, fraise, cassis, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly

Le colonel 7.90

Sorbet citron, vodka

La coupe Jurassienne 7.90

Glace vanille, caramel, Mac Vin

La coupe deux boules 4.80

La coupe trois boules 6.00

Supplément Coulis ou Chantilly 1€
Supplément Coulis + Chantilly 1.60€

Les parfums de glaces et sorbets :

Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Rhum raisins, Pistache, Pomme, Cassis, Citron, Passion, Fraise, Noix de Coco

LES VINS

En Bouteille

BOURGOGNE

RULLY (Joseph Drouhin) Rouge	34,00
SANTENAY (Joseph Drouhin) Rouge	39,00
MACON BUSSIERES Les clos (Joseph Drouhin) Blanc	29,00

CÔTES DU JURA - AOC

CHARDONNAY (Domaine Clavelin) Blanc	24,00
TRADITION (Domaine Clavelin) Blanc	27,00
SAVAGNIN (Domaine Clavelin) Blanc	32,00
TROUSSEAU (Domaine Clavelin) Rouge	26,00
POULSARD (Domaine Clavelin) Rosé	26,00

CÔTES DU RHÔNE – AOP

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE (Chapoutier) Rouge	26,00
SAINT JOSEPH (Chapoutier) Rouge	36,00

COTEAUX DU LANGUEDOC

FITOU (Domaine Gérard Bertrand) - Rouge	26,00
---	-------

PROVENCE - AOP

LES HAUTS DE MASTEREL Rosé	25,00
----------------------------	-------

ALSACE - AOP

RIESLING (Kuentz bas) Blanc	26,50
-----------------------------	-------

PÉTILLANTS - AOC

CRÉMANT DU JURA (Domaine Clavelin)	26,00
CHAMPAGNE DEUTZ	48,00

Les vins en verre ou en pichet

	VERRE 15cl	PICHET 25cl	PICHET 50cl
BLANC, ROSÉ, ROUGE ORDINAIRE	3,00	4.80	9.00
CÔTES DU JURA CHARDONNAY	5.00	8.50	17.00
CÔTES DU JURA TROUSSEAU	5.30	8.80	17.50
CÔTES DU JURA SAVAGNIN	8.50	12.00	22.80
MACON BUSSIERES Les clos Blanc	6.50	10.00	20.00
FITOU	5.30	8.80	17.50
CÔTES DU RHONE BELLERUCHE	5.80	7.30	13.80
CÔTES DE PROVENCE ROSE	5.00	7.90	14.80