

# 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
Heineken	3,20	6,00
Heineken sirop	3,40	6,20
Heineken 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

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

# LES SALADES

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

# 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

**Roulé forestier** 21.00  
Poitrine de porc cuisson basse température, farcie aux bolets et cèpes, sauce forestière

**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