

## LES ENTRÉES

<b>Velouté de butternut, saucisse de Morteau confite</b>	<b>9.60</b>
<b>Truite fumée</b> par nos soins	<b>12.50</b>
<b>Terrine de ris de veau aux cèpes</b>	<b>14.30</b>
<b>Mi-cuit de foie gras, chutney à l'oignon rouge confit</b>	<b>19.00</b>
<b>Escargots à la crème au Comté</b>	<b>12.90</b>

La petite salade (entrée), La grande salade (servie avec frites)

<b>Verdure Lyonnaise</b>	<b>12.00</b>	<b>17.00</b>
Lardons, croûtons, œuf poché		
<b>Verdure Comtoise</b>	<b>12.30</b>	<b>17.30</b>
Comté, Morbier et Tomme du Jura de la fromagerie du village		

## LES SPÉCIALITÉS FRANC-COMTOISES

<b>Croûte aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>24.50</b>
<b>Ballotine de volaille aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>24.90</b>
Pomme dauphine	
<b>Planche au Crèmeux du Jura</b>	<b>25.50</b>
Crèmeux du Jura, Morteau, jambon du Haut-Doubs, pommes de terre, salade	
<b>Burger Comtois</b>	<b>19.90</b>
Pain artisanal, Steak haché, Morteau, Cheddar, tomates, compotée d'oignons, pickles, sauce Comté, Frites	
<b>Fondue Jurassienne</b>	<b>18.00</b>
Comté, Morbier, Tomme du Jura de la fromagerie d'Orgelet	
<b>Fondue Jurassienne aux morilles</b>	<b>26.00</b>
Comté, Morbier, Tomme du Jura de la fromagerie d'Orgelet, Morilles	
<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>8.50</b>

## LES VIANDES

<b>Tartare Limousin, frites</b> Préparé par vos soins	<b>18.50</b>
<b>Bavette d'ailou 200g sauce tartare, frites</b>	<b>19.00</b>
<b>Entrecôte 300g sauce tartare, frites</b>	<b>27.50</b>
<b>Dos de cerf sauce grand veneur, pommes fruits et dauphine</b>	<b>23.70</b>
<b>Cocotte de veau façon pot-au-feu et ses légumes</b>	<b>21.40</b>
<b>Ris de veau meunière, pomme dauphine</b>	<b>25.00</b>
<b>Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, linguines</b>	<b>16.90</b>

## LES POISSONS

<b>Truite meunière de la pisciculture Beuque, légumes tournés</b>	<b>18.90</b>
<b>Filet de Sandre au Savagnin, risotto</b>	<b>24.50</b>
<b>Filets de perche persillés, pommes de terre tournées</b>	<b>17.50</b>
<b>Filets de perche au beurre blanc citronné, pommes de terre tournées</b>	<b>19.00</b>

## LES SUPPLÉMENTS SAUCE

<b>Sauce morilles</b>	<b>9.00</b>	<b>Sauce grand-veneur</b>	<b>5.00</b>
<b>Sauce moutarde</b>	<b>5.00</b>	<b>Sauce Comté</b>	<b>6.00</b>

# LE CADET ROUSSEL

**Truite fumée par nos soins**

Ou

**Velouté de butternut, saucisse de Morteau confite**

\*\*\*\*

**Sandre à la crème de Comté, asperges vertes**

Ou

**Jarret de veau façon pot-au-feu**

\*\*\*\*

**Faisselle du village**

Ou

**Plateau du berger de la fromagerie d'Orgelet**

Ou

**Crème brûlée au Macvin**

**33,00**

(Boisson non comprise)

## LE PETIT CADET

*Jusqu'à 12 ans*

**Aiguillettes de poulet panées, frites**

Ou

**Burger, frites**

\*\*\*\*\*

**Glaces 2 boules**

**13,00**

(Boisson non comprise)

# **LE VOUGLANS**

**Terrine de ris de veau aux cèpes**

Ou

**Escargots à la crème de Comté**

\*\*\*\*\*

**Truite meunière de la pisciculture Beuque  
Légumes tournés**

Ou

**Ballotine de volaille aux morilles et Vin jaune, risotto**

\*\*\*\*\*

**Plateau du berger de la fromagerie d'Orgelet**

Ou

**Faisselle du village**

\*\*\*\*\*

**Gourmandise de la vitrine**

**44,00**

(Boisson non comprise)

## LES FORMULES DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

<b>Entrée, plat et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Plat, dessert et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Entrée, plat, dessert, café</b>	<b>16.50</b>

## LA RONDE DE NOS RÉGIONS

Produits de la fromagerie d'Orgelet

<b>Plateau de fromages frais et affinés</b>	<b>6.80</b>
<b>Faisselle</b> (nature, crème ou coulis)	<b>5.20</b>

## LES PLAISIRS SUCRÉS

<b>Gourmandise de la vitrine</b>	<b>8.00</b>
<b>Café gourmand madame</b>	<b>8.50</b>
Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brûlée, panna cotta	
<b>Café gourmand monsieur</b>	<b>9.50</b>
Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brûlée, Griottines de Fougerolles®	

## LES COUPES GLACÉES

<b>La Coupe Valouse</b> Glaces vanille, chocolat blanc et caramel, coulis caramel, chantilly	<b>7,50</b>
<b>La Coupe Dame Blanche</b> Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	<b>7,50</b>
<b>La Coupe Fruits Rouges</b> Sorbets fraise, cerise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	<b>7,50</b>
<b>La Coupe Gourmande</b> Glaces mangue, mandarine et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	<b>7,50</b>
<b>La Coupe Griottines</b> Glaces pistache et cerise, Griottines de Fougerolles®	<b>7,90</b>
<b>La Coupe Vigneronne</b> Glace cassis, Marc du Jura	<b>7,90</b>
<b>La Coupe Colonel</b> Sorbet citron, Vodka	<b>7,90</b>
<b>La coupe deux boules</b>	<b>5,00</b>
<b>La coupe trois boules</b>	<b>6,50</b>
<b>Supplément coulis ou chantilly</b>	<b>1,00</b>

## LES PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel, pistache, ananas,  
fraise, mandarine, cerise, cassis, mangue, citron

Prix nets. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération