

## LES ENTRÉES

<b>Saumon gravlax</b>		<b>15.50</b>
<b>Œuf en meurette</b>		<b>10.50</b>
<b>Foie gras, chutney aux figues et raisins</b>		<b>19.00</b>
<b>Terrine de ris de veau aux cèpes et Vin Jaune</b>		<b>14.50</b>
<b>Escargots à la crème de Comté</b>		<b>13.50</b>
<b>Salade Comtoise</b>	Entrée	Plat (avec frites)
Jambon fumé du Haut-Doubs, Comté, œuf poché, noix	<b>12.50</b>	<b>16.50</b>
<b>Salade Périgourdine</b>	<b>14.20</b>	<b>18.20</b>
Foie gras, magret de canard fumé, gésiers confits, haricots verts, croûtons, tomates		

## LES SPÉCIALITÉS FRANC-COMTOISES

<b>Croûte aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>22.00</b>
<b>Suprême de poulet fermier de Bourgogne aux morilles et Vin Jaune</b> Risotto	<b>28.00</b>
<b>Burger Comtois</b>	<b>19.90</b>
Pain artisanal, Steak haché, Morteau, Cheddar, tomates, compotée d'oignons, pickles, sauce Comté, frites	
<b>Planche au Crémeux du Jura</b>	<b>26.00</b>
Crémeux du Jura, Morteau, jambon du Haut-Doubs, pommes de terre, salade	
<b>Fondue Jurassienne</b>	<b>18.00</b>
Comté, Morbier, Tomme du Jura de la fromagerie d'Orgelet	
<b>Fondue Jurassienne, charcuterie</b>	<b>24.00</b>
Comté, Morbier, Tomme du Jura, jambon fumé, jambon Serrano, rosette, salade	
<b>Fondue Jurassienne aux morilles</b>	<b>24.00</b>
Comté, Morbier, Tomme du Jura, Morilles	

## LES VIANDES

<b>Tartare Limousin, frites</b> Préparé par vos soins	<b>18.90</b>
<b>Bavette à l'échalotte, frites</b>	<b>19.50</b>
<b>Entrecôte 300g, sauce tartare, gratin Dauphinois</b>	<b>27.00</b>
<b>Ribs fumé par nos soins, sauce maison, frites</b>	<b>23.00</b>
<b>Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, linguines</b>	<b>17.50</b>
<b>Ris de veau meunière</b>	<b>26.00</b>
<b>Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne</b>	<b>22.40</b>
<b>Dos de cerf sauce grand veneur, pomme fruit, gratin Dauphinois</b>	<b>23.50</b>

## LES POISSONS

<b>Friture d'éperlans, frites</b>	<b>16.50</b>
<b>Truite meunière de la pisciculture Beuque, farandole de légumes</b>	<b>21.00</b>
<b>Truite aux amandes de la pisciculture Beuque, farandole de légumes</b>	<b>21.50</b>
<b>Filets de perche au beurre blanc citronné, frites</b>	<b>19.00</b>

## LES SUPPLÉMENTS SAUCE

<b>Sauce morilles</b>	<b>8.00</b>	<b>Sauce échalotte</b>	<b>4.00</b>
<b>Sauce moutarde</b>	<b>4.00</b>	<b>Sauce Comté</b>	<b>5.00</b>
<b>Sauce beurre blanc</b>	<b>4.00</b>	<b>Sauce grand veneur</b>	<b>4.00</b>

# LE CADET ROUSSEL

**Salade Jurassienne, Comté, Jambon du Haut-Doubs, noix**

Ou

**Œuf en meurette**

\*\*\*\*

**Friture d'éperlans, frites**

Ou

**Mijoté de cerf sauce grand veneur, gratin Dauphinois**

\*\*\*\*

**Faisselle du village**

Ou

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

Ou

**Moelleux au chocolat, coulis de caramel beurre salé et glace vanille**

**29.00**

(Boisson non comprise)

# LE PETIT CADET

*Jusqu'à 12 ans*

**Aiguillettes de poulet panées, frites**

Ou

**Steak haché, linguines**

\*\*\*\*\*

**Glace schtroumpf**

**13.00**

(Boisson non comprise)

# **LE VOUGLANS**

**Terrine de ris de veau aux cèpes et Vin Jaune**

Ou

**Saumon gravlax**

\*\*\*\*

**Truite meunière de la pisciculture Beuque  
Farandole de légumes**

Ou

**Suprême de poulet fermier de Bourgogne sauce Savagnin  
gratin Dauphinois**

\*\*\*\*

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

Ou

**Faisselle du village**

\*\*\*\*

**Gourmandise de la vitrine**

**42.00**

(Boisson non comprise)

## LES FORMULES DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

<b>Entrée, plat et café</b>	<b>14.90</b>
<b>Plat, dessert et café</b>	<b>14.90</b>
<b>Entrée, plat, dessert, café</b>	<b>16.90</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> Mini-moelleux chocolat, glace vanille, crème brûlée, panna cotta	<b>8.90</b>
<b>Café gourmand monsieur</b> Mini-moelleux chocolat, glace vanille, crème brûlée, Griottines de Fougerolles®	<b>9.90</b>

# LES COUPES GLACÉES

<b>La Coupe Valouse</b>	<b>8.00</b>
Glaces vanille, chocolat blanc et caramel, coulis caramel, chantilly	
<b>La Coupe Dame Blanche</b>	<b>8.00</b>
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
<b>La Coupe Fruits Rouges</b>	<b>8.00</b>
Sorbets fraise, cerise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Gourmande</b>	<b>8.00</b>
Glaces mangue, mandarine et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Griottines</b>	<b>8.00</b>
Glaces pistache et cerise, Griottines de Fougerolles®	
<b>La Coupe Vigneronne</b>	<b>8.50</b>
Glace cassis, Marc du Jura	
<b>La Coupe Colonel</b>	<b>8.50</b>
Sorbet citron, Vodka	
<b>La Coupe Jurasienne</b>	<b>8.50</b>
Glace noix, Macvin	
<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>
<b>Supplément coulis et chantilly</b>	<b>1.80</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