À PARTAGER

Planche de charcuterie 11,00€

LES TARTINES

Large slice of bread with garnish

Tartine du Temps Jadis **15,20€**
Crème, Morteau, Comté, oignons frits, Vin Jaune, Salade
Cream, Morteau sausage, Comté cheese, Fried onions, Vin aune, lettuce

Tartine Clairvalienne **15,20€**
Crème, Jambon cru, Raclette, oignons frits, Vin Jaune, salade
Cream, Morteau sausage, Comté cheese, fried onions, Vin Jaune

Tartine de Grand-Mère **15,20€**
Jambon du Haut-Doubs, Mont d'or, lardons, pommes de terre, oignons frits, salade
Smoked ham, Mont d'or cheese, grilled bacon beats, potatoes, fried onions, green salad

LES ENTRÉES

Starters

Salade d'Antan **13,00€**

Salade, Comté, Morbier, Raclette, jambon cru, Morteau, lardons, tomates confites
Salad, « COMTE, Morbier, RACLETTE » cheeses, cured ham, Morteau sausage, grilled bacon bits, candied tomatoes

Salade croustillante au Morbier **12,50€**

Salade, Morbier en feuille de brick, lardons, jambon cru, tomates confites
Salad, «Morbier» cheese, cured ham, grilled bacon bits, candied tomatoes

Assiette de truite fumée **15,90€**
Smoked trout

Assiette du chef **16,00€**

Salade, Tartine de Comté, galette de pomme de terre, charcuterie
Salad, Large slice of bread with « COMTE» cheese, potato pancake, deli

Croûte aux morilles et vin Jaune **20,50€**

Morel mushrooms in vin Jaune (wine) creamy sauce on grilled bread

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua **15,90€**
Crawfish gratin

Poêlée de girolles persillées ou à la crème **16,00€**