



LES PLATS

LE GRILL

PIÈCE DU BOUCHER 200g sélectionnée par notre chef **18.50 €**
Butcher's piece of the day

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF (300g) **21.00 €**
Entrecote

LES BURGERS

FONTAINE **18.80 €**
Pain artisanal, Steak Angus - 180g, cheddar, salade, tomates, compotée d'oignon, sauce comté, lard grillé et roquefort, frites
Artisanal bread, Angus beef burger, cheddar, salad, tomatoes, stewed onions, sauce, grilled bacon, « Roquefort » cheese sauce, french fries

COMTOIS **18.80 €**
Pain artisanal, Steak Angus - 180g, cheddar, salade, tomates, compotée d'oignon, sauce comté, Morteau et Morbier, frites
Artisanal bread, Angus beef burger, cheddar, salad, tomatoes, stewed onions, « Morteau » sausage, « Morbier » cheese, « Comté » cheese sauce, french fries

PAYSAN **18.80 €**
Pain artisanal, Tournedos de porc - 100g, cheddar, salade, tomates, compotée d'oignon, sauce comté, Bacon grillé et Reblochon, Frites
Artisanal bread, Angus beef burger, cheddar, salad, tomatoes, stewed onions, pork tournedos, grilled bacon, « Reblochon » cheese, « Comté » cheese sauce, french fries



LES PLATS

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

MORBIFLETTE 17.80 €

BALLOTINE DE VOLAILLE AU CHORIZO 17.80 €

Volaille, jambon, chorizo, sauce au Comté, linguines
Jurassienne poultry escalope, ham, Chorizo, Comté cheese sauce, linguines

MONT D'OR CHAUD SUR PLANCHE 22.00 €

Mont d'Or, pomme de terre, Mombéliarde, charcuterie, salade
«Mont d'Or cheese» served hot, steamed potatoe, Mombéliarde sausage, charcuterie and salad

FONDUE JURASSIENNE 16.00 €

Comté, vin blanc
«Comté» cheese fondue with white wine

FONDUE CHARCUTERIE 22.50 €

Comté, vin blanc, Morteau, jambon cru, jambon à l'os, rosette
«Comté» cheese fondue with white wine served with charcuterie

LA CRIÉE

SANDRE GRATINÉ AU COMTÉ 19.00 €

Pike perch roasted with comté cheese



LES PLATS

LES PLATS DU BISTROT

- DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF, PÉTALES DE PARMESAN 18.00 €**
HUILE D'OLIVE ET PISTOU, FRITES
Beef Tartare (raw beef) prepared by yourself served with french fries and salad
- POUTINE DU BISTROT À L'ANCIENNE 17.80 €**
Frites, viande marinée, œuf sur le plat, trilogie de fromages et sauce barbecue
Mix of french fries, marined poultry, fried egg, three cheeses, barbecue sauce
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 19.80 €**
Souri d'agneau environ 300/400g, pommes de terre rôties au thym
Lamb hinde with roasted potatoes
- ANDOUILLETTE DE PIED DE COCHON, SAUCE MOUTARDE..... 17.50 €**
Linguines
Andouillette sausage made with pid's trotters, custard mustard sauce, linguin
- CASSOULET ARTISANAL 17.50 €**
Haricots blanc, saucisse de Toulouse, cuisse de canard confite, poitrine de porc
Cassoulet : white pea beans, Toulouse saucissage, duck leg, pork bellies

LES PÂTES

- LINGUINES À LA TRUITE 19.00 €**
Linguines with Trout
-  **LINGUINES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES DE SAISON..... 16.50 €**
Vegetarian linguines with seasonal vegetables