

LES ENTRÉES

Le fin velouté du Haut-Jura 9.00 €

Butternut, brunoise de Morteau, Crumble au Comté

Tartelette de truite « fumée Maison » 14.50 €

Crème citronnée aux herbes

La terrine de volaille maison 12.00 €

La croûte aux Morilles et au Vin Jaune 18.90 €

Le fondant de pommes de terre au foie gras
caramélisé au miel de sapin 17.50 €

LES SALADES

La petite (entrée) 12.00 € - La grande (repas) 17.80 €

La Salade gourmet

Mesclun, magret, croûton de Foie gras, pignons, fricassée de grenaille.

Brouillade d'œuf au lard fumé

La Salade de chèvre chaud de chez « Bully »

Tarte fine de chèvre frais aux poires, lardons, jambon cru, salade

La Salade « Valouse »

Salade, tomates, croustillant au Comté, saucisse de Morteau et lardons

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

La fondue 17.00 €

Comté, Morbier, Crémeux du Jura

La fondue aux Morilles 25.00 €

Comté, Morbier, Crémeux du Jura, Morilles

L'assiette de charcuterie 7.00 € /pers

Jambon du Haut-Doubs, Rosette, Jambon cru, Coppa

Le Mont d'Or (20 min) 21.00 €

Jambon cru, saucisse de Morteau, pommes de terre, Mont d'Or, salade

La Juraflette (tartiflette revisitée) 16.50 €

Pommes de terre, saucisse de Morteau, lard fumé, oignons, ail, crémeux du Jura

Le burger Franc-Comtois 15.90 €

Bun's, cheddar, steak haché de Charolais, saucisse de Morteau, Morbier, Rösti, salade, tomate, oignons

LES POISSONS

Les Noix de Saint Jacques poêlées, curry et lait de coco 19.80 €

Risotto au Comté et jeu de légumes de saison

Le médaillon de Lotte à la crème de langoustine 18.80 €

Risotto au Comté et jeu de légumes de saison

Le pavé d'omble chevalier de nos Lacs 16.80 €

Riz vénéré, petits légumes, beurre blanc au Savagnin

Le pavé de thon rôti, parfumé au Pontarlier 18.00 €

Brunoise de céleri

LES VIANDES

Les rognons de veau à l'ancienne 19.00 €

La ballotine de volaille aux écrevisses, au Vin Jaune 17.50 €

Ecrevisses, pommes grenailles, mijotée de légumes

Le filet de bœuf maître d'hôtel 23.70 €

Polenta et patate douce en croustille de parmesan

L'entrecôte 250 grammes (Origine Franche-Comté) 17.50 €

Frites et salade

Le pied de cochon périgourdine 15.90 €

Ballotine de pied de porc désossé, farcie au foie gras, gratin dauphinois

L'andouillette « Bobosse » à la moutarde à l'ancienne 17.00 €

Gratin dauphinois

Les ris de veau aux Morilles 26.00 €

Roulé de pommes de terre au lard fumé, chèvre, Comté

Le jarret de porc à la bière du Jura 18.90 €

Fricassé de grenaille, méli-mélo de légumes

Le magret de canard 19.00 €

Farci au Comté et jambon cru fumé, coupé en chevreuil au beurre rouge, grenailles rissolées

LE FROMAGE

Assiette de fromages de la région 6.80 €

Comté 12 mois d'affinage, Morbier, Cancoillotte, Tomme du Jura

Fromage blanc du village 5.20 €

LES FORMULES DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée, plat et café 13.00 €

Plat, dessert et café 13.00 €

Plat du jour et café gourmand 15.80 €

Entrée, plat, dessert, café 14.80 €

Entrée, plat, dessert, café et boisson 16.40 €

LE MENU JUNIOR 12.00 €

Jusqu'à 12 ans

La Juraflette

Ou

Le chicken chica / Frites

Fromage blanc Ou Glaces (2 boules)

MENU À L'ARDOISE

(selon le retour du marché du Chef)

27.00 €

MENU VALOUSE

33.00 €

Le fin velouté du Haut-Jura

Ou

Le fondant de pommes de terre au foie

gras, caramélisé au miel de sapin

Le magret de canard

Farci au Comté, jambon cru fumé, coupé en

chevreuil au beurre rouge, pommes grenailles

Ou

La cassolette de la mer

Selon l'arrivage, parfumée au Pontarlier

Dessert de la vitrine

MENU DU CHEF

39.00 € sans le fromage

43.00 € avec le fromage

Le duo de Foie gras de canard

Ou

La croûte aux Morilles

Le filet de bœuf

Polenta et patate douce

Ou

Le médaillon de Lotte

à la crème de langoustine

Risotto au Comté et jeu de légumes de saison

L'assiette de fromages

Ou

Le fromage blanc

Dessert de la vitrine

PLAISIRS SUCRÉS

Café gourmand Madame 8.50 €

Mini moelleux, glace passion, crème brûlée, verrine du moment, café

Sup. Menus 1.50 €

Café gourmand Monsieur 9.00 €

Mini moelleux, glace passion, crème brûlée, griottines de Fougerolles, café

Sup. Menus 2.00 €

Les desserts de la vitrine

LES GLACES

La Coupe Valouse 7.50 €

Glace Vanille, sorbet griotte, griottines de Fougerolles, chantilly

La Coupe Vouglans 7.50 €

Glace Vanille, glace Chocolat, Glace Caramel, Chantilly

La Coupe Jurassienne 7.90 €

Glace noix, Macvin

La coupe colonel 7.90 €

Sorbet citron, Vodka

La Coupe deux boules 5.00 €

La Coupe trois boules 6.50 €

Supplément coulis ou Chantilly 1.00 €

Les parfums de glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Caramel beurre salé, Noix, Passion, Framboise,

Citron, Griotte, Fraise, Ananas, Cassis