LA VALOUSE

LES ENTRÉES

Truite marinée par nos soins façon Gravlax — 14,80 €
(provenance pisciculture Beuque Jura)

Quiche Jurassienne aux jeunes pousses — 11,90 €
Jambon cru fumé, noix, Tomme et Morbier du Jura

Carpaccio de melon — 10,90 €

Poêlée de Saint Jacques, pommes caramélisées — 16,50 €

Croûte aux morilles et au Vin Jaune — 18,90 €

Duo de foie gras de canard — 17,50 €
Toast brioché et poire caramélisée

Entrée des passionnés — 17,50 €
Foie gras, tartare de truite fumée, petite croûte aux morilles, velouté, terrine au Comté

LES SALADES

La petite (entrée) : 12,00 € - la grande (repas) : 17,00 €

Salade gourmet
Salade, magret de canard, croûtons de foie gras, pignons, fricassée de pomme de terre grenailles, brouillade d'œuf au lard fumé.

Salade pêcheur
Salade, truite fumée, noix de Saint Jacques, queues d'écrevisses, champignons, croûtons parfumés.

Salade de chèvre chaud de chez « Bully »
Salade, tomates, chèvre frais sur pain aux céréales grillé, lardons, jambon cru fumé.

Salade « La Valouse »
Salade, tomates, croustillant emmailloté de Comté, saucisse de Morteau, lardons.

Salade Franc-Comtoise revisitée
Salade, tomates, pommes de terre, chips de vitelotte, croûtons, lard fumé, œuf poché, Comté

LES VIANDES

Duo du boucher — 17,00 €
Côte d'agneau et paleron de veau cuisson basse température, galette de pommes de terre, jeu de légumes.

Ballottine de volaille farcie au Comté et Vin Jaune — 17,50 €
Gratin Dauphinois et légumes de saison.

Filet de bœuf Maître d'hôtel — 23,70 €
Écrasé de pommes de terre Ratte

Tournedos de poitrine fumée Jurassienne — 16,90 €
Galette de pommes de terre.

Entrecôte de veau de lait aux légumes de saison — 21,00 €

Entrecôte de bœuf 250g — 17,80 €
(origine Franche-Comté) - Frites, salade.

Ris de veau aux morilles — 17,00 €
Écrasé de pommes de terre Ratte

Pied de cochon — 15,90 €
Pied désossé, gratin Dauphinois

Andouillette (200g) sauce moutarde 11 saveurs — 17,50 €
(provenance triperie VIVANT Jura) Galette de pommes de terre

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

Fondue — 17,00 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura

Fondue aux morilles — 25,00 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura, morilles

Assiette de charcuterie — 7,00 € /pers.
Jambon du Haut-Doubs, Rosette, Jambon cru fumé, Coppa

Crémeux du Jura — 19,80 €
Jambon cru fumé, saucisse de Morteau, pommes de terre, salade

Juraflette (tartiflette revisitée) — 16,50 €
Pommes de terre, saucisse de Morteau, lard fumé, oignons, Crémeux du Jura

Burger — 17,90 €
Pain artisanal, steak haché d'Angus 200g, Foie Gras, Tomme au pesto, salade, tomates, oignons

LES POISSONS

Noix de Saint Jacques poêlées, curry et lait de coco — 19,80 €
Risotto et jeu de légumes de saison

Pavé de Lotte à la plancha — 18,80 €
Lentilles du Puy, brunoise de légumes et pomme granny smith, jus de langoustine réduit

Pavé d'Omble Chevalier — 16,80 €
Risotto de riz vénéré, légumes de saison, beurre blanc au Savagnin

Filet de Daurade cuit sur peau — 16,90 €
Purée de légumes de saison au vinaigre balsamique réduit

MENU A L'ARDOISE

28,00 €

Le Chef et son équipe sont également en mesure de vous proposer un menu végétarien. Faites-en la demande à notre personnel de salle.

MENU DÉCOUVERTE

37,50 €

Terrine de campagne « maison »
ou
Carpaccio de truite fumée « maison »
Sauce vierge citronnée aux herbes
****
Magret de canard à l'orange
Écrasé de pommes de terre Ratte, jeu de légumes
ou
Pavé de saumon aux deux champignons
Risotto et mijoté de légumes
****
Fromage blanc
ou
Assiette de fromages
ou
Dessert de la vitrine

MENU DU CHEF

43,00 €
39,00 € sans le fromage

Duo de Foie gras de canard
ou
Langoustines poêlées au Beaumes de Venise
****
Noix de Saint Jacques poêlées, curry et lait de coco
Risotto et légumes de saison
ou
Filet de bœuf
Écrasé de pommes de terre Ratte
****
Assiette de fromages ou fromage blanc
****
Dessert de la vitrine

LES VINS

Suggestions de vins au verre (16cl)

Savagnin (Fruitière Vinicole d'Arbois) (blc)	7,50 €
Mâcon Lugny (Domaine Joseph Drouhin) (blc)	5,60 €
Côtes du Rhône « Village » (rge)	5,80 €
Arbois Tradition (Fruitière Vinicole D'Arbois) (rge)	4,90 €
Tariquet 1° Grives (Vin Moelleux)(blc)	5,60 €
Viognier (Paul Mas) (blc)	6,00 €

Suggestions de vins en bouteille (75cl)

Côte du Jura Chardonnay 2015 - Domaine Crédoz à Château Chalon (blc)	23,00 €
Chablis Vaudon (Domaine Joseph Drouhin) (blc)	27,00 €
Macon Lugny 2017 - Domaine Albert Bichot (blc)	24,00 €
Chateau Lamothe Cissac 2016 - Haut Médoc (rge)	24,00 €
Côtes du Rhône Belleruche 2016 - Domaine Chapoutier (rge)	24,00 €
Heluicum - Vins de Vienne (rge)	38,00 €
Arbois Trousseau « Les Corvées » 2016 - Domaine de la Touraize (rge)	24,00 €
La Rouilliere Grande Réserve (rsé)	26,00 €

A LA DEMANDE : NOTRE CARTE DE PLUS DE 100 RÉFÉRENCES DE VIN !

Suggestions au pichet :

	25 cl	50 cl
Ordinaire (rge, blc, rsé)	4,40 €	8,60 €
Mélange de vins de différents pays de la com. Européenne		
Arbois tradition - Domaine de la Touraize (rge)	8,00 €	14,90 €
Chardonnay - Les vins Pernet (blc)	8,00 €	14,90 €
Savagnin - Fruitiere Vinicole d'Arbois (blc)	13,00 €	24,00€
Côte de Beaune « Village » - Domaine Joseph Drouhin (rge)	8,00 €	14,90 €
Côte du Rhône « Village » (rge)	7,20 €	14,00 €
Provence la Rouillere (rsé)	8,50 €	17,00 €

LES DIGESTIFS

Genepi (4cl)	5,00 €
Liqueur de Sapin (4cl)	5,00 €
Eau de vie Poire St-Florian (4cl)	5,00 €
Marc du Jura (4cl)	5,00 €
Cognac Abécassis VS 8 ans d'âge (4cl)	5,00 €
Calvados de la Hertraie (4cl)	5,00 €
Cognac Abécassis VSOP 15 ans d'âge (4cl)	7,00 €
Bas Armagnac Puysegur (4cl)	5,00 €
Cognac Abécassis XO 25 ans d'âge (4cl)	10,00 €
Bailey's (4cl)	5,00 €
Whisky Jameson (4cl)	5,00 €
Get 27 (4cl)	5,00 €
Jack Daniels (4cl)	6,00 €
Get 31 (4cl)	5,00 €
Lagavulin 16 ans d'âge (4cl)	9,00 €
Isle of Jura 10 ans d'âge (4cl)	7,00 €
Rhum Don PAPA 7 ans d'âge Philippines (4cl)	7,00 €
Rhum Diplomatico Venezuela (4cl)	7,00 €
Rhum Arcane Extraroma 12 ans d'âge Îles Maurice (4cl)	8,00 €

LA VALOUSE

Carte des **desserts** et des **boissons**

LES APÉRITIFS

Heineken (25cl) ..... **3,50 €**
Bière du moment (25cl) ..... **4,50 €**
Pelforth brune (33cl) ..... **4,00 €**
Martini blanc (5cl) ..... **4,00 €**
Martini rouge (5cl) ..... **4,00 €**
Porto rouge (8cl) ..... **4,00 €**
Porto blanc (8cl) ..... **4,00 €**
Pastis 51 (2cl) ..... **3,00 €**
Ricard (2cl) ..... **3,00 €**
Suze (5cl) ..... **4,00 €**
Guignolet Kirsch (8cl) ..... **3,50 €**
Vin de paille (8cl) ..... **7,00 €**
"Gewurztraminer (8cl)
vendanges tardives" ..... **6,50 €**
Macvin Blanc (8cl) ..... **5,00 €**
Macvin rouge (8cl) ..... **5,00 €**
Mac tonic ..... **5,50 €**
Gin Tonic ..... **6,00 €**
Kir Aligoté (8cl) ..... **3,50 €**
Lillet tonic ..... **5,50 €**
Malibu ananas ..... **6,00 €**
Vodka orange ..... **6,00 €**
Whisky coca ..... **6,00 €**

Pepsi (33cl) ..... **3,50 €**
Pepsi max (33cl) ..... **3,50 €**
Ice tea (25cl) ..... **3,50 €**
Orangina (25cl) ..... **3,50 €**
Perrier (33cl) ..... **3,50 €**
Schweppes (25cl) ..... **3,50 €**
Schweppes lemon (25cl) ..... **3,50 €**
Schweppes agrumes (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl abricot (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl ananas (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl orange (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl fraise (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl pomme (25cl) ..... **3,50 €**
Pampryl tomate (25cl) ..... **3,50 €**

Nos sirops : citron, menthe, orgeat, anis, cassis, fraise, pêche, pomme, caramel, cerise, grenadine.

Crémant du Jura (14cl) ..... **4,50 €**
Champagne Deutz (14cl) ..... **9,00 €**

LES EAUX

1/2 Vittel ..... **3,50 €**
1/2 San Pellegrino ..... **3,50 €**

1L Vittel ..... **5,00 €**
1L San Pellegrino ..... **5,00 €**

LES DESSERTS

Les desserts de la vitrine

****

Café gourmand Madame 8,50 €
Sup. Menus **1,50 €**
Mini moelleux, glace vanille, crème brulée, verrine du moment, café

****

Café gourmand Monsieur 9,00 €
Sup. Menus **2,00 €**
Mini moelleux, glace vanille, crème brulée, griottines de Fougerolles, café

FROMAGES

Assiette de fromages de la région 6,80 €
Comté 12 mois d'affinage, Morbier, Cancoillotte

****

Fromage blanc du village 5,20 €

LES COUPES DE GLACES

La coupe Valouse 7,50 €
Glace vanille, chocolat blanc, caramel, coulis caramel, chantilly

****

La Coupe Dame Blanche 7,50 €
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

****

La Coupe Cadet Rousselle 7,50 €
Glace pistache, chocolat, noix, coulis de chocolat, chantilly

****

La Coupe Fruits Rouges 7,50 €
Glace vanille, cerise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

****

La Coupe Gourmande 7,50 €
Glace mangue, mandarine, ananas, coulis de fruits rouges, chantilly

****

La Coupe Griottines 7,90 €
Glace pistache, cerise, Griottines de Fougerole

****

La Coupe Jurassienne 7,90 €
Glace noix, Macvin

****

La Coupe Vigneronne 7,90 €
Glace cassis, Marc du Jura

****

La coupe deux boules 5,00 €

****

La coupe trois boules 6,50 €

Supplément coulis ou chantilly **1,00 €**

LES PARFUMS :

vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel, pistache, noix, ananas, mandarine, cerise, cassis, mangue.