



# Nos Salades

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>	
La Salade Juste Verte	4,90€		
Paysanne des Montagnes du Jura	9,80€	14,20€	
<i>Mélange de salade, dès de tomates, julienne de carottes, morceaux de comté, tranche de jambon cru, de Morteau, pommes de terre et sauce vinaigrette.</i>			
Bruschetta à la concassée de tomates et Morteau			<i>Nouveau</i>
<i>Mélange de salade, concassée de tomates, tranche de Morteau, toasts de pain, et sauce vinaigrette.</i>			
		13,90€	
Salade César comme à Lamoura	8,90€	12,90€	
<i>Mélange de salade, copeaux de comté, filet de poulet, ail, croûtons de pain, sauce worcester.</i>			

# Nos Entrées

Carpaccio de Truite Fumée et pignons de pin.			
<i>Truite fumée par nos soins.</i>			
		14,80€	
Foie gras de canard maison, parfumé au Vin Jaune.			
<i>Foie gras assaisonné, fabrication par nos soins.</i>			
		16,20€	
Le Plateau Tradition du Haut Doubs.			
<i>Composé d'un assortiments de charcuterie du pays, de fromages et d'un chutney de cornichons à la moutarde. <u>Idéal pour l'accompagnement de l'apéritif.</u></i>			
		12,40€	

## Mot

Le coup porté par un mot frappe plus fort que le coup porté par une épée.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présent dans nos plats.

Prix exprimés en euros - prix nets

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en fonction de l'arrivée de nos produits ou du succès de ceux-ci.

## Nos Tagliatelles aux Choix



Tagliatelles Fraîches sauce Carbonara	11,90€
Tagliatelles Fraîche sauce Bolognaise	11,90€

Prudence

Il ne faut pas mettre tous les œufs dans le même panier

Nos Fournisseurs

Les truites de rivières, Les rivières route de Prémanon, 39400 Morez  
Decreuse Artisan Charcutier 28 la Cluze 25300 La Cluze et Mijoux  
Fromagerie Montbrillant, L'Essard 39200 Villard saint sauveur  
Jura Viandes 46 za des grands près

## La Carte des Enfants

(Pour les moins de 12 ans uniquement)

La Mini Tartiflette au Choix (Sauf Spatiflette)	8,50€	
Les Tagliatelles Fraîches Sauce aux Choix	5,90€	
L'assiette de Jambon Blanc (Garniture aux choix)	4,80€	
Le Steak de Bœuf Haché (Garniture aux choix)	6,10€	

Garniture: Frites ou tagliatelles ou Légumes du jour.

Homme et le Mariage

Quand on est jeune, il est trop tôt; quand on est vieux, il est trop tard.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présent dans nos plats.

Prix exprimés en euros - prix nets

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en fonction de l'arrivée de nos produits ou du succès de ceux-ci.

# Nos Tartiflettes



## La Quatre Fromages

16,90€

Pommes de terre, crème, oignons, lardons, bleu de Gex, Comté, Tomme, Morbier.

## La Spatiflette

19,90€

Pommes de terre, crème aux morilles, oignons, lardons, comté.

## La Polinoise

17,90€

Pommes de terre, lardons, Polinois bien crémeux, oignons.

## La Mortiflette

18,90€

Tranche de Morteau, pomme de terre, oignons, crème et comté

Les tartiflettes sont servies avec une salade.

## Notre Menu 19,80€

La terrine de campagne Maison

La saucisse de Morteau Cancoillotte

Servit avec des pommes de terres.

L'assiette de Fromages du Jura



Est considérée comme un plat fait maison toute préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présent dans nos plats.

*Honnêteté*

*La Providence a fait aux hommes cette faveur que les choses honnêtes apportent plus de profit.*

Prix exprimés en euros - prix nets

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en fonction de l'arrivée de nos produits ou du succès de ceux-ci.

## Nos Fondues



### (1) La Raclette du Jura Royale

19,60€

*3 fromages du Jura - Cochonnailles de pays et salade (200 grs de fromage par pers)*

### (1) La Fondue Classique du Jura

18,20€

*Que du Comté, un peu de vin du Jura et un peu de salade.*

### Le Sup Charcuterie Fondue

6,80€

*Une assiette de charcuteries qui complète votre Fondue*

## La Bonne Viande



La Pièce de Bœuf du boucher Sauce Forestière 21,80€

La Pièce de Bœuf du boucher Maître d'Hôtel 21,80€

La Pièce de Bœuf du boucher Cancoillote 21,80€

La Saucisse de Morteau, et Morilles à la Crème 21,90€

## La Pêche aux Poissons



Duo de Filets de Truite Poêlés au Vin Jaune 18,10€

*Recette du Terroir Jurrassien*

Noix de Saint Jacques et sa garniture 19,50€

*Gratuit*

*L'arc en ciel serait encore plus beau si ce n'était pas un spectacle gratuit.*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présent dans nos plats.

*(1) Prix par personne, mais deux personnes doivent choisir ce plat*

Prix exprimés en euros - Prix nets

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en fonction de l'arrivée de nos produits ou du succès de ceux-ci.

## Les Desserts Maison (1)



La Salade de Fruits Frais	5,20€
Le Moelleux chocolat très chocolat	6,10€
La Crème Anglaise et Meringue Sèche, façon Ile	5,90€
Le Mille Feuille à la Vanille et Agrumes	6,10€
Fromage Blanc (nature, crème ou coulis fruits)	4,80€
Tourte Myrtille, fruits entier et amande	6,10€
L'Assiette de Fromage du Jura	6,90€
Supplément Chantilly Faite Maison	1,00€



(1) Desserts à commander en début de repas

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présent dans nos plats.

Prix exprimés en euros - Prix nets

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en fonction de l'arrivée de nos produits ou du succès de ceux-ci.