

Les Spécialités au Fromage

Fondue aux Morilles* _____	24,- €/pers.
Fondue au Savagnin* _____	20,- €/pers.
Fondue aux Noix* _____	18,- €/pers.
Fondue aux 3 Fromages* _____	17,- €/pers.
Raclette* (à partir de 2 Personnes) _____	17,- €/pers.
Boîte Chaude* _____ (Uniquement en saison de mi-septembre à début avril)	18,- €/pers.

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru,
Salade et Pommes de Terre en Robe des Champs



Chèvre Chaud à la Crème** _____	16,50 €
Tartiflette à notre Façon** _____	16,50 €

** servi avec 3 tranches de Jambon Cru, et Salade Verte

Pancakes de Pomme de Terre au Saint - Point
et Jambon Fumé servies avec Salade Verte _____ 10 €

Tarte Flambée Gratinée _____ 10 €

Tarte Flambée du Mois _____ 10 €

Quiche aux Trois Fromages _____ 10 €

Les Tartines

Haut-Doubs (Saucisse de Morteau, Raclette) _____ 11 €

Morbier (Morbier, Oignon, Lardons) _____ 11 €

Croûte au Comté _____ 11.€

Tartine au Mont d'Or _____ 11.€

Nos tartines sont accompagnées de salade verte.

La Carte

Timbale de 12 Escargots au Pontarlier Anis _____ 14,50 €

Salade Verte _____ 4,- €

Palette de Crudités _____ 8,- €

Assiette de Jambon Cru, Salade Verte _____ 8,- €

Assiette Campagnarde _____ 15,- €
(Salade Verte, Crudité, Charcuterie, Fromage)

Salade du Poulailier _____ 13,- €
(Salade, Filet de Poulet, Pommes de Terre, Œuf au Plat)

Salade Franc-Comtoise _____ 11,- €
(Salade Verte, Jambon Fumé, Comté, Œuf)

Salade de Chèvre Frais à l'huile d'Olive _____ 10,- €

Soupe du Moment _____ 6.50-€

Dodine de Saumon à la Raclette Fumée _____ 12,50 €

Filet de Poisson Meunière _____ 12,- €

Faux Filet Grillé _____ 14,- €
(Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel)

Cuisse de Poulet Farcie au Comté et Champignons _____ 13.50-€

Saucisse de Morteau, Cancoillotte _____ 12,- €

Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier _____ 11,50 €



Fromage Blanc Battu _____ 6,- €

Assiette de Fromages _____ 6,- €



Dessert au Choix _____ 7,- €

Supplément Chantilly _____ 1,- €

Menu du Fromager 23,50 €.

Timbale de 6 Escargots au Pontarlier

ou

Salade Franc - Comtoise

Cuisse de Poulet Farcie au Comté et Champignons

Ou

Dodine de Saumon à la Raclette Fumée

Dessert au Choix



Menu Enfant : 8 €

(Jusqu'à 10 ans)

Plat du Moment + Dessert

Enfant Sans Repas : 2 € pour le couvert

Menu du Comtois 19,- €.

Tartiflette à notre Façon

Ou

Chèvre Chaud à la Crème

Servi avec 3 Tranches de Jambon Cru et Salade Verte

Dessert au Choix



Menu du Jour à 12.€

(Servi Uniquement le midi du Lundi au vendredi sauf jour férié)

Entrée + Plat Garni

Ou

Plat Garni + Dessert

Les plats « faits maison »

sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tout changement entraîne un supplément