



**NOS PLATS VÉGÉTARIENS (V),
VEGANS (V+) et SANS GLUTEN (SG)**

- Samoussa au fromage d'Arinthod V et aux pommes de terre 9,00 €**
- Gaspacho de tomates et falafels V+/ SG 9,50 €**
- Salade Falafels (beignets de farine de pois chiches) 9,00 €**
Salade, tomates, falafels, graines **V+/ SG**
- Salade verte et noix de Bourgogne V+/ SG 3,50 €**
- Pita Végan V+/ SG : falafels, crudités, frites 13,00 €**
Les galettes de sarrasin
- La Chèvre V/SG 9,00 €**
Fromage de chèvre fermier du Jura, fondue de poireaux, salade
- La Bergère V/SG 8,00 €**
Fromage de chèvre fermier du Jura et miel du Pic Vert, confit d'oignons, tomates, salade,
- La végétale V+/SG 7,50 €**
Pomme de terre, ratatouille, confit d'oignons, salade, graines
- La Bleu de La Marre V/SG 7,50 €**
Bleu de La Marre, fondue de poireaux, noix, salade

**Formule végétale
Sans gluten 19 €**

Gaspacho de tomates et falafels
ou
Salade de crudités
~~
Crêpe Bergère au miel
ou
Samoussa au fromage d'Arinthod
~~
Coupe glacée yaouh !
ou
Crème brûlée au miel du Pic Vert

Les menus ne sont pas modifiables !

COTÉ VIANDE de France

Plats servis avec Frites ou Légumes

- Cuisse de Canard Confite du Jura 14,70 €**
Disponible selon arrivage
(Production Maison du Bois, Monnet La Ville 39)
- Suprême de pintade 12,50 €**
Sauce au miel du Pic Vert et romarin
- Steak Tartare et frites 12,80 €**
Disponible selon arrivage
- Emincé de poulet au Vin Jaune 16,50 €**
Champignons bio de Ney et Morilles
- Andouillette au Côtes du Jura 9,50 €**
- Bœuf Bourguignon aux légumes 11,00 €**
anciens et champignons bio de Ney

LA TRUITE DU JURA

Sous toutes ses formes

- Rafraîchissante...en entrée**
- Truite du Jura marinée et chèvre fermier du Jura 9,00 €**
Salade verte, citron
- Chaude...en plat**
- Brochette en duo de truite vapeur 13,50 €**
Sauce safran, frites ou légumes
- Friture de truitelles du Jura et frites (Disponible selon arrivage) 13,50 €**
- Crêpe sarrasin truite fumée 13,00 €**
du Jura et fondue de poireaux

**Gourmande Jurassienne
29,50 €**

Truite du Jura marinée et chèvre fermier du Jura
Ou
Rillettes de canard au foie gras et Terrine de canard au Vin Jaune (Ferme de la Maison du Bois)
~~
Emincé de poulet au Vin Jaune,
Champignons bio de Ney et Morilles
Ou
Brochette en duo de Truite vapeur sauce safran
~~
Assiette de Morbier et Comté
Ou
Fromage blanc à la crème
~~
Dessert maison au choix
Ou
Coupe glacée Mistella
Ou
Café ou thé gourmand

Formule Pic Vert 24 €

Filet de truite du Jura marinée et chèvre
Ou
Assiette de charcuterie Franc-comtoise
~~
Bœuf Bourguignon aux légumes anciens et champignons bio de Ney
Ou
Suprême de pintade au miel du Pic Vert et romarin
~~
Dessert maison au choix

Pour les petits appétits:

- L'assiette de Frites 3,00€
- Crêpe Sucre 3,00€
- Crêpe Chocolat ou nutella 3,60€
- Crêpe Confiture Jura fraises 4,00 €

Vous trouverez les desserts sur notre carte des boissons !



LA CARTE DES ENFANTS

MENU P'TIT LYNX DU JURA 7,80 €
Jusqu'à 10 ans, boisson incluse

Jambon blanc du Haut Doubs + frites ou légumes
Ou
Crêpe au comté + frites + tomates

Crêpe au sucre ou confiture de fraise ou Nutella
Ou
1 boule de Glace Vanille + Smarties

MENU JURASSIEN 11,60 €
Jusqu'à 12 ans, boisson incluse

Cruautés + aiguillettes de poulet pané + frites ou légumes
Ou
Cruautés + Saucisse Morteau + frites ou légumes

Crêpe au sucre ou confiture de fraise ou Nutella
Ou
2 boules de glace vanille /fraise

1 Boisson au choix

Jus de pomme
Sirop grenadine ou menthe
Lait froid



Notre terroir possède des ressources agricoles que nous souhaitons vous faire découvrir...
Nous avons sélectionné localement :

- Deux brasseurs : Les Babouins à Poligny, La Rouget de Lisle à Bletterans (39)
- Un pisciculteur-éleveur de truites à Maigna sur Valouse (39)
- Deux salaisonniers : Thaurin à Moutaine (39), Droz-Vincent Gilley (25) porc de Franche-Comté IGP
- Trois vigneron : Domaine Grand à saint-Lothain, Crédoz à Château-Chalon et Benoit-Badoz à Poligny (39)
- Deux producteurs de Soda : Elixia à Champagnole (39) et Rième à Pontarlier (25)
- Des producteurs de fromage de chèvre : Janick Maronnat à Montrond et La Ferme du Val d'Ainson à Sellières (39)
- Trois coopératives fromagères à Monnet-la-ville, Doucier et Arinthod (39)
- Un tripié à Cousance (39)
- Deux distilleries à Pontarlier (25) et à Fougerolles (71)
- Une fromagerie à Cléron (25)
- Un producteur de cidre à Chiprey (25)
- Un minotier à Patornay (39)
- Un éleveur de canards : La Ferme de la Maison du Bois à Monnet la ville (39)
- Un artisan produisant des confitures : Au comtois Courtois à Montrond (39)
- Un producteur de champignons bio à Ney (39)
- Un Amour d'apiculteur à Marigny (39)

LE COIN DES FROMAGES

- L'assiette de 3 fromages du Jura 4,50 €**
Morbier au lait cru, Comté de la vallée de l'Ain, Chèvre fermier du Jura
- Fromage blanc bressan coulis de fruits rouges et fruits frais 4,50 €**
- Fromage blanc bressan à la crème fraîche 3,60 €**



Nos plats sont fabriqués maison, sauf :

Les escargots (produits chez Romanzini dans le Doubs), les terrines et confits de canards (produits à la ferme de la maison du bois à Monnet-la-ville), les aiguillettes de poulet, les glaces, Les frites, les wraps et les pains pita, Le coulis de fruits, le steak tartare, le pain sur table et le pain burger (boulangerie Bourgeois de Doucier).

Bon Appétit !

Bienvenue au PIC VERT



LES PLANCHES APÉRITIVES 10 €

La friture Apéro

Fritures de truitelles du Jura
Sauce aux herbes, citron

Edel mon Amour

Edel à partager (200gr)
Saucisse de Morteau
Pain de campagne

Tentez l'Aventure du Futur !

Insectes : grillons, criquets, molitors
Sauce aux herbes et sauce piquante

Jura for Ever

3 sortes de charcuterie fumée du Haut-Doubs :
Coppa, bacon, saucisson, dés de comté, noix

A GRIGNOTER

Portion de frites 3,00€

FORMULE à 32 €

2 planches
+
1 girafe de bière (1.5 l)
ou
1 bouteille de vin (75 cl)
Saugeot

LE FROMAGE (CHAUD) DANS TOUS SES ETATS...

Edel de Cléron au Savagnin (vacherin d'été au lait pasteurisé - type Mont d'Or)
Accompagné de pommes de terre ou frites

Edel + salade verte 12,50 €
Edel + salade verte + charcuterie du Jura 14,50 €
Edel + salade verte + saucisse de Morteau 15,50 €



+ champignons bio de Ney 3,00 €

Fondue au comté et Côtes du Jura blanc 14,00 €/pers
Salade verte et charcuterie du Jura
(2 personnes minimum)

Fondue Royale au comté, Côtes du Jura, Morilles et champignons bio de Ney (2 Personnes minimum) 18,50 €/pers
Salade verte et charcuterie du Jura

Assiette
de
pommes
de terre
ou
Frites
+ 3 €

LES ENTRÉES ESTIVALES

Samoussa au fromage d'Arinthod et aux pommes de terre 9,00 €

La grande Doucéenne au comté 12,00 €
Salade, pommes de terre nappées de Comté chaud, tomates, saucisse de Morteau, jambon cru du Jura

Salade Falafels (beignets de farine de pois chiches) 9,00 €
Salade, tomates, falafels, graines

Salade verte et noix de Bourgogne 3,50 €

L'Assiette de charcuterie du Jura 9,00 €
Dés de comté au vin jaune, salade verte

Gaspacho de tomates et falafels 9,50 €

Truite du Jura marinée et chèvre fermier du Jura, Salade verte, citron 9,00 €

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne au vin Jaune, salade verte 10,00 €



Halte au gaspi !
Vous n'avez pas pu terminer
votre repas ??
Demandez un DOGGY BAG !

LES VÉRITABLES GALETTES BRETONNES

Crêpes à la farine de Sarrasin

Pensez au cidre pour accompagner vos crêpes !

Côté Tradi 6,00 €

La Simple
Tomates, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

La Complète
Oeuf, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

Les incontournables 9,00 €

La Morberande
Saucisse de Morteau, morbier, œuf, confit d'oignons, coulis de tomates, salade

La Belle Edel
Fromage Edel de Cléron, pommes de terre, lard

La Chèvre
Fromage de chèvre fermier du Jura, fondue de poireaux, salade

La forestière
Poulet, champignons bio du Jura, crème fraîche

La Crêpe Kebab
Viande kebab, Comté, frites, coulis de tomate maison, salade

Les Légères

La Crêpe truite fumée du Jura 13,00 €
Et sa fondue de poireaux

La Bergère
Fromage de chèvre fermier du Jura, miel du Pic Vert, confit d'oignons, tomates, salade 8,00 €

La végétale
Pomme de terre, ratatouille, confit d'oignons, salade, graines 7,50 €

La Bleu de La Marre
Bleu de La Marre, fondue de poireaux, salade, noix 7,50 €

FORMULE TRADI
12 €

Crêpe 'Tradi'
+ salade de crudités
~~
Crêpe confiture
ou
Crêpe Mellifera

FORMULE
INCONTOURNABLE
16 €

Crêpe 'Incontournable'
+ salade de crudités
~~
1 crêpe tatin
Ou
Crêpe Noisettine
Ou
Crêpe Chloé

LES GRANDES SALADES avec FRITES 12 €

Salade Maison du bois

Salade, terrine de canard au vin jaune et rillettes de canard au foie gras du Jura, jambon cru, tomates, frites

Salade Caesar

Salade, aiguillettes de poulet panées, tomates, lard, comté, frites

La Corne d'abondance

Salade, dés de Comté au Vin Jaune, saucisse de Morteau, tomates, frites

BURGERS et PAINS PITA 13 € Avec frites & salade



Morteau-BURGER : Saucisse de Morteau, Morbier, oignons

Kebab-BURGER : Viande kebab, Morbier, oignons

PITA aiguillette de poulet panée et crudités

PITA Vegan : falafels maison (beignets de farine de pois chiches), salade de crudités