

PLANCHES APERITIVES

11.00 €

LA FRITURE APÉRO

Goujonnette de truite du Jura,
Sauce aux herbes, Citron

LA PLANCHE VÉGÉTALE DÉLICIEUSE

2 Houmous maison à tartiner, brouillade de
carottes et miel du Jura, et crudités, pickles

LA PLANCHE DU FUTUR !

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

JURA FOR EVER

3 sortes de charcuterie fumée du Jura :
Coppa, bacon, saucissons, dés de comté au vin
jaune, noix de Bourgogne

A GRIGNOTER Portion de frites 3.00€

ENTREES

Salade au chèvre fermier & Ail des Ours du Jura

Salade, jambon cru du Jura 9,50 €

Triologie de Nems aux fromages du Jura

Salade, graines 9,50 €

Salade verte et noix de Bourgogne

3,50 €

L'Assiette de charcuterie du Jura

et Dés de comté au vin jaune, salade verte 10,50 €

Gaspacho de tomates

9,50 €

Truite du Jura marinée et chèvre fermier du Jura

Salade verte, citron 9,80 €

La Douzaine d'Escargots

Elevage « Les Escargots de la forêt » (71) 12,00 €

LES GRANDES SALADES

12.80 €

Salade des Producteurs du coin

Salade, rillettes de canard au foie gras de La Maison du
bois, rillettes de poulet d'Hubert, Truite fumée du Moulin de
Pierre, terrine aux Pleurotes de Ney, frites

La grande Doucéenne au comté

Salade, pommes de terre nappées de Comté chaud,
tomates, saucisse de Morteau, jambon cru du Jura

Salade Caesar façon Pic Vert

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

Mix Bowl repas

Salade, houmous à la betterave rouge, aux capres, graines,
brouillade de carottes et miel du Jura, crudités, lentilles Bio
de l'Ain

LES FORMULES CREPES

L'accompagnement idéal :
le verre (15cl) de Cidre du Doubs 2,70€

Formule Tradi 12,80 €

Galette Traditionnelle au choix + Salade de crudités Crêpe
+ Confiture Ou Crêpe Mellifera

Formule Incontournable 16,50 €

Galette Incontournable au choix + Salade de crudités +
Crêpe Tatin Ou Crêpe Chloé Ou Crêpe Mellifera

LES VERITABLES GALETES BRETONNES

Cidre du Doubs, Moulin de Chiprey
15cl - 2,70€ 50cl - 5,80€ 75cl - 9,00€...

Les Traditionnelles

6.00 €

La Simple

Tomates, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

La Complète

Œuf, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

Les Incontournables

9.50 €

La Morberande

Saucisse de Morteau, Morbier, œuf, confit d'oignons
maison, coulis de tomates maison, salade

La Belle Edel

Fromage Edel de Cléron, pommes de terre, lard, salade

La Crêpe Kebab

Viande kebab, Comté, frites, coulis de tomate maison,
salade

La Biquette

Chèvre fermier, ail des ours du Jura, jambon cru du Jura

Les Légères

La Crêpe truite fumée du Jura

Truite du Jura, fondue de poireaux, salade 13,00 €

La Végétale

Pomme de terre, fondue de poireaux maison, confit
d'oignons, salade, 8,00€

La Bergère

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

La Bleu de la Marre

Bleu de la Marre, fondue de poireaux maison, salade, noix
7,50€

LE COIN DES FROMAGES

L'assiette de 3 fromages du Jura

Morbier au lait cru, Comté de la vallée de l'Ain,
Chèvre fermier 4,50 €

Fromage blanc,

Coulis de fruits rouges et fruits frais 4,50 €

Fromage blanc,

Crème fraîche 3,60 €

LES VIANDES ET POISSONS

Nos plats sont accompagnés, au choix, de frites ou de
légumes

Côté Viande

Filet mignon de porc Franc-Comtois 16,50 €

au miel du Jura et romarin
Côtes du Rhône - Ortas Cave de Rasteau 75cl - 18.00€

Steak Tartare charolais et frites - 13,00 €

Disponible selon arrivage
Arbois, Poulsard - Domaine Badoz 15cl - 4.50€

Suprême de poulet label Rouge au Vin Jaune 16,50 €

Champignons bio de Ney et Morilles
Côtes du Jura, Savagnin-Chardonnay - Domaine J-C Grédoz 15cl - 5.00€

Paupiette de veau fabrication locale 16,00 €

à la sauge -
Disponible selon arrivage
Côtes du Rhône - Ortas Cave de Rasteau 75cl - 18.00€

Emincé de poulet au curry 13,00 €

Côtes du Jura 'Novelin', Savagnin Ouilé - La Maison de Rose 15cl - 5.00€

Cuisse de Canard Confit du Jura 16,50 €

Disponible selon arrivage
(Production Maison du Bois, Monnet La Ville 39)
Côtes du Jura, Trouseau - Domaine Badoz 15cl - 5.50€

Côté Poisson

Brochette en duo de truite du Jura 13,50€

Disponible selon arrivage
Cuisson vapeur, Sauce safran
Côtes du Jura 'Saugeot' - La Maison de Rose 15cl - 4.00€

Friture de truitelles du Jura 14,50€

Disponible selon arrivage
Petit Chablis, Chardonnay - La Chablisienne 75cl - 22.50€

Friture de goujonnette de truite du Jura 13,00€

Disponible selon arrivage
Côtes du Jura Rosé d'été, Poulsard - Domaine Badoz 15cl - 4.00€

LES BURGER ET PAINS FOCACCIA

Morteau-BURGER

Saucisse de Morteau, Raclette,
oignons, crudités, frites 13.00 €

Focaccia Estival (servi froid)

Salade, chèvre fermier, pesto d'ail des ours, tomates
confites, frites

VEGETARIEN

LES MENUS

Nos plats sont accompagnés, au choix, de frites ou de
légumes

Formule Pic Vert 24,00 €

Gaspacho de tomates
Ou Assiette de charcuterie du Jura

Emincé de poulet au curry

Dessert maison au choix (Hors cafés gourmands)
Ou Fromage du Jura : Comté et Morbier

Formule d'Antan 29,50 €

Douzaine d'Escargots
Ou Assiette de charcuterie du Jura

Paupiette de veau porc comtois à la sauce

Comté de la coop

Clafouti au fruit du jour
Ou Dame Blanche

Formule Gourmande 26,00 €

Filet de truite du Jura marinée et chèvre fermier
Ou Salade comtoise : dés de comté au vin jaune,
julienne de Morteau,

Filet mignon de porc franc comtois au miel et sauge
Ou Brochette en duo de truite vapeur sauce safran

Dessert maison au choix (Hors cafés gourmands)

FROMAGES CHAUDS

Edel de Cléron au Savagnin

(Vacherin d'été au lait pasteurisé - type Mont d'Or)
Accompagné de pommes de terre ou de frites

> Edel + salade verte 12,50 €

> Edel + salade verte + charcuterie du Jura 14,50 €

+ Champignons bio de Ney 3,00€

+ Assiette de pommes de terre ou de frites 3,00€

Fondue au comté et Côtes du Jura blanc 14,80 € pers.

Salade verte et charcuterie du Jura
(2 personnes minimum)

Fondue Royale au comté, Côtes du Jura blanc, morilles

et champignons bio de Ney 18,50 € pers.
Salade verte et charcuterie du Jura
(2 personnes minimum)

Raclette du Jura 14,00 € pers.

Salade verte, pommes de terre, et charcuterie du Jura (Servie
en portion individuelle)

Restaurant le Pic Vert

Code: picvertjura

@RestaurantLePicVert

restaurantlepicvert

HALTE AU GASPI ! Vous n'avez pas pu terminer
votre repas ?? Demandez une boîte à emporter !

Nous nous engageons à nous fournir essentiellement
auprès de producteurs ou transformateurs locaux. Le
label « qualité tourisme franche comté » est garant de
cet engagement. Découvrez nos producteurs locaux
sur notre site internet : www.restaurant-chalain.fr !

Nos plats sont tous fabriqués maison, sauf : Les
escargots de l'élevage « les escargots de la forêt »
chez Pierre Bados, les terrines (produits à la ferme de
la maison du bois à Monnet-la-ville), le poulet
d'Hubert, les aiguillettes de poulet, les glaces, Les frites,
Le coulis de fruits, le steak tartare, le steak végétal, le
Kebab (produit industriel), le pain sur table ainsi que
le pain burger et Focaccia (boulangerie Bourgeois
de Doucier).

LES MENUS DES ENFANTS

Pour chaque menu 1 boisson au choix :
Jus de pomme ou Sirop de grenadine ou de menthe

Menu Jurassien 11,60 €

Jusqu'à 12 ans, boisson incluse

Aiguillettes de poulet pané et crudités + frites ou
légumes

Ou Saucisse de Morteau, crudités + frites ou
légumes

Crêpe au sucre, confiture de fraise ou Miel du Pic
Vert Ou 2 boules de Glace vanille et fraise

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, tomates + frites

Crêpe au sucre, confiture de fraise Ou crêpe pâte à
tartiner maison Ou 1 boule de Glace vanille

Pour les petites faims

Assiette de frites 3,00€

Aiguillettes de poulet panées + frites 5,00€

Crêpe au Sucre 3,00€

Crêpe au Chocolat noir 4,00€

Crêpe Picnoisyochoc (pâte à tartiner maison) 4,00€

Crêpe à la confiture de fraise 4,00€