

LA FORMULE CREPES

L'accompagnement idéal :
Le pichet de Cidre du Doubs 50cl 5,80€

Formule Incontournable 16,50 €

Galette Incontournable au choix + Salade de crudités
+ Crêpe Tatin ou Crêpe Mellifera au miel du Jura et
Noix de Bourgogne concassées ou Crêpe Chloé

LES VERITABLES GALETTES BRETONNES

A la farine de sarrasin bio de l'Ain

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

Les Traditionnelles

6.00 €

La Simple

Tomates, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

La Complète

Oeuf bio (ou plein air), jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

Les Incontournables

9.50 €

La Bleu de la Marre

Bleu, Pommes de terre, fondue de poireaux, jambon cru du Haut Doubs

La Morberande

Saucisse de Morteau, Morbier, œuf bio (ou plein air), coulis de tomates maison, salade

La Belle Edel

Fromage Edel de Cléron, pommes de terre, lard du Haut Doubs, salade

La Crêpe Kebab

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

La Chèvreail

Chèvre fermier au pesto d'ail des ours du Jura, jambon cru du Jura, tomates confites

Les Légères

La Crêpe truite fumée du Jura

13.00€

Truite du Jura, fondue de poireaux, salade

La Végétale

8.00€

Pomme de terre, fondue de poireaux maison, salade, coulis de tomate maison, graines

La Bergère

8.00€

Fromage de chèvre fermier du Jura, miel du Pic Vert, tomates, salade, Noix de Bourgogne

LES VIANDES ET POISSONS

Côté Viande

Effiloché de Palette Fumée de Porc Comtois et lentilles Bio de l'Ain

15.50€

Côtes du Jura, Pinot Noir - La Maison de Rose 15cl - 4.60€

Steak Tartare charolais coupé au couteau origine France et frites

13.00 €

Disponible selon arrivage

Arbois, Grain de Poulsard - Domaine Badoz 15cl - 5.00€

Emincé de Poulet label rouge aux pleurotes et shiitaké Bio de Ney et Morilles

16.50 €

Frites ou Riz et tomate Provençale, oignon confit au miel du Jura

Côtes du Jura, Savagnin-Chardonnay - Domaine J-C Crédoz 15cl - 5.50€

Paupiette de veau sauce au Comté

Frites ou purée de pois cassés de Bourgogne, et tomate provençale, oignon confit au miel

16.00 €

Disponible selon arrivage

Côtes du Jura 'Saugeot' - La Maison de Rose 15cl - 4.60€

Saucisse de Morteau sauce Cancoillotte IGP Pomme de Terre Vapeur ou frites

12.80€

Côtes du Jura 'Saugeot' - La Maison de Rose 15cl - 4.60€

Cuisse de Canard Confité du Jura,

Frites ou purée de pois cassés de Bourgogne, et tomate provençale, oignon confit au miel

16.50 €

Disponible selon arrivage

(Production Maison du Bois, Monnet La Ville 39)

Côtes du Jura, Trousseau - Benoit Badoz 15cl - 5.50€

Côté Poisson

Filet d'Omble Alis du Jura au fenouil, Cuisson vapeur

16.00€

Riz de Camargue à la spiruline Comtoise

Côtes du Jura, Savagnin-Chardonnay - Domaine J-C Crédoz 15cl - 5.50€

Friture de truitelles du Jura

14.50€

Disponible selon arrivage

Côtes du Jura 'Novelin' - La Maison de Rose 15cl 5.50€

Friture de goujonnette de truite du Jura

13.50€

Disponible selon arrivage

Côtes du Jura Rosé d'été, Poulsard - Domaine Badoz 15cl - 4.50€

Brochette en duo de truite Arc en Ciel du Jura au Safran du Jura, cuisson vapeur

Frites ou purée de pois cassés de Bourgogne, et tomate provençale, oignon confit au miel

16.00 €

Disponible selon arrivage

Côtes du Jura 'Saugeot' - La Maison de Rose 15cl - 4.60€

FROMAGES CHAUDS

Halte au gaspillage ! Si vous ne souhaitez pas de salade, merci de prévenir votre serveuse

Edel de Cléron au Savagnin - fabriqué dans le Doubs (Vacherin d'été au lait pasteurisé)

Accompagné de pommes de terre ou de frites

> Edel + salade verte

13.50 €

> Edel + salade verte + charcuterie du Jura

15.50 €

> Edel + Charcuterie sans Salade

15.50 €

+ Champignons bio de Ney

3.00€

Fondue au comté et Côtes du Jura blanc

15.00 €/pers

Salade verte et charcuterie Comtoise

(2 personnes minimum)

+ Assiette de pommes de terre ou de frites

3.00 €

Fondue Royale au comté, Côtes du Jura blanc, morilles, pleurotes et shiitaké bio de Ney

18.50 €/pers.

Salade verte et charcuterie du Jura

(2 personnes minimum)

+ Assiette de pommes de terre ou de frites

3.00 €

Raclette du Jura

14.50 €/pers

Salade verte, pommes de terre, et charcuterie du Jura

(Servie en portion individuelle)

LE COIN DES FROMAGES

Assiette 3 fromages :

5.00€

Comté, Bleu de la Marre, Morbier

Fromage blanc crème

4.50€

Fromage blanc aux myrtilles

4.50€

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

Notre cuisine

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 et sur le mur d'affichage dans le restaurant.

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), les rillettes de poulet d'Hubert (Maison du bois), les aiguillettes de poulet, les glaces (Glace des Alpes), les frites, le coulis de fruits rouges, le steak tartare, le Kebab (produit industriel), le pain sur table ainsi que le pain burger et Focaccia (boulangerie Bourgeois de Doucier), les paupiettes (fabriquée par le charcutier Debouche à Pont-de-Poitte). Nos œufs de Bourgogne-Franche Comté sont Bio ou plein air selon arrivage.

LES GRANDES SALADES

12.80 €

Salade des Producteurs des 4 saisons

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 Bio de Ney, frites

La grande Doucèenne au comté

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

Salade Caesar façon Pic Vert

Salade, poulet, tomates, lard du Haut doubs, dés de comté au vin jaune, frites

Mix Bol Végétarien

Salade, houmous à la betterave rouge, houmous à l'ail des ours du Jura, brouillade de carottes, chou rouge, riz de Camargue en salade à la Spiruline Comtoise, graines

Poke Bol à la Truite du Jura

Truite du Jura Marinée, pomme de terre, fenouil, brouillade de carottes, melon, pastèque, chou rouge, graines

LES BURGER ET PAINS FOCACCIA

Morteau-BURGER

Saucisse de Morteau, Raclette, oignons, tomates, salade, frites

13.00 €

Végé Burger

Galette végétale maison, Raclette, oignons, tomates, salade, Frites

Focaccia Estival (servi froid)

Salade, chèvre fermier, pesto d'ail des ours, tomates confites, jambon cru du Jura, frites

LES MENUS

Formule Pic Vert 25,00 €

Assiette Comtoise
Ou Petit Poke Bol à la Truite marinée du Jura
-
Morteau Cancoillotte et pommes de Terre ou frites
Ou Brochette en Duo de Truite du Jura
-
Dessert maison au choix (Hors cafés gourmands)
Ou Fromage du Jura : Comté et Bleu de la Marre

Formule Végétarienne 22,50 €

Petit Mix Bol Végétarien
Ou Gaspacho de tomates
-
Crêpe La Bergère
Ou Crêpe La Végétale
Ou Crêpe Bleu de la Marre Végétarienne
-
Dessert maison au choix (Hors cafés gourmands)

Formule d'Antan 29,50 €

Douzaine d'Escargots
Ou Verrine de Rillettes de Truite du Jura, Truite Fumée du Jura
-
Effiloché de palette Fumée de Porc Comtois et lentilles Bio de l'Ain
Ou Paupiette de veau Fabrication Locale
Sauce au comté et purée de pois cassés de Bourgogne
-
Comté de la coop
-
Crème brûlée au miel du Jura
Ou Poire Pochée aux Myrtilles

Formule Incontournable 16,50 €

Galette Incontournable au choix + Salade de crudités
-
Crêpe Tatin
Ou Crêpe Mellifera au miel du Jura et noix de Bourgogne
Ou Crêpe Chloé : 1b de yaourt bulgare et gelée de pomme maison

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

Poulet Label Rouge et Pâtes Bio de l'Ain à la sauce tomate maison
Ou Saucisse de Morteau, crudités + frites ou riz de Camargue aux courgettes

Crêpe au sucre Ou confiture de fraise ou crêpe Picnoisy choc (pâte à tartiner maison) Ou Crêpe speculos Ou Crêpe Miel du Pic Vert
Ou 2 boules de Glace : vanille et framboise

Menu P'tit Lynx du Jura 7.80 €

Jusqu'à 10 ans, boisson incluse

Jambon blanc du Haut Doubs + frites ou riz aux courgettes
Ou Crêpe au comté, tomates + frites (Farine de Sarrasin Bio de l'Ain)

Crêpe au sucre Ou confiture de fraise Ou crêpe Picnoisy choc (pâte à tartiner maison) Ou crêpe speculos Ou 1 boule de Glace vanille

POUR LES PETITES FAIMS...

... Salées

Assiette de frites 3.00€
Aiguillettes de poulet panées + frites 5.00€

... Sucrées

Crêpe au Sucre 3.00€
Crêpe au Chocolat noir 3.50€
Crêpe Picnoisy choc (pâte à tartiner maison) 4.00€
Crêpe Speculos maison 4.00€
Crêpe à la gelée de Pomme maison 4.00€
Crêpe confiture artisanale du Jura à la fraise 4.00€

LE PIC VERT

ETE 2021 - N°26

Service non-stop 12h00 - 22h00

www.restaurant-chalain.fr



Code: picvertjura



@RestaurantLePicVert



restaurantlepicvert



restaurantlepicvert



Végétarien

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 : à l'ail des ours du Jura et à la betterave rouge, brouillade de carottes, pickles maison

LA PLANCHE DU FUTUR !

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

JURA FOR EVER

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

A GRIGNOTER Portion de frites 3.00€

ENTREES

Verrine de Rillettes de Truite du Jura, Truite Fumée du Jura **NOUVEAU!** 10,50 €

Tartine de chèvre fermier & Ail des Ours du Jura Salade, Jambon cru du Jura 9,50 €

L'Assiette Comtoise Charcuteries comtoises, Dés de comté au vin jaune, noix de Bourgogne, Salade verte 10,50 €

Gaspacho de tomates 9,50 €

La Douzaine d'Escargots Elevage « Les Escargots de la forêt » (71) 12 €

Salade Verte et Noix de Bourgogne 3,50 €

Retrouvez au dos nos grandes salades !