



# PLANCHES APERITIVES

11.00 €

## La friture Apéro

Goujonnette de truite du Jura, Sauce aux herbes, Citron

## Edel mon Amour

Edel à partager (200gr), Saucisse de Morteau

## La Planche du Futur !

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

## Jura for Ever

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

**A GRIGNOTER** Portion de frites 3.00 €



Halte au gaspi !  
Vous n'avez pas pu terminer  
votre repas ??

**Demandez une boîte à  
emporter !**



Nos plats sont tous fabriqués maison, sauf :

Les escargots de l'élevage « les escargots de la forêt » chez Pierre Bados, 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, Le coulis de fruits, le steak tartare, le steak végétal, le pain sur table ainsi que le pain burger et Focaccia (boulangerie Bourgeois de Doucier).



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

# ENTREES

VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN



## Salade au chèvre fermier et Ail des Ours du Jura

*Salade, jambon cru du Jura*

9.50 €

## Samoussa au fromage d'Arinthod

*et aux pommes de terre*

9.00 €

## Salade Falafels (beignets de pois chiches)

*Salade, tomates, falafels, graines*

9.00 €

## Salade verte et noix de Bourgogne

3.50 €

## L'Assiette de charcuterie du Jura

*Dés de comté au vin jaune, salade verte*

10.00 €

## 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 du coin

*Elevage « Les Escargots de la forêt » (71)*

12.00 €

# LES FORMULES CREPES



## Formule Tradi

**12.50 €**

Galette Traditionnelle au choix + Salade de crudités

---

Crêpe Confiture  
Ou  
Crêpe Mellifera



## Formule Incontournable

**16.00 €**

Galette Incontournable au choix + Salade de crudités

---

Crêpe Tatin  
Ou  
Crêpe Chloé  
Ou  
Crêpe Mellifera



\*Pour le bon déroulement du service, les menus ne sont pas modifiables.



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

# LES VÉRITABLES GALETTES BRETONNES



## Les Traditionnelles

### La Simple

Tomates, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

### La Complète

Œuf, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

6.00 €



## Les Incontournables

9.50 €

### La Morberande

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

### La Belle Edel

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

### L'Hindou

Poulet au curry, crème, 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 fumée du Jura, fondue de poireaux, salade

13.00 €

### La Végétale



Pomme de terre, fondue de poireaux, confit d'oignons, salade, graines

8.00 €

### La Bergère



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

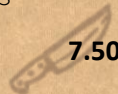
8.00 €

### La Bleu de la Marre



Bleu de la Marre, fondue de poireaux, salade, noix

7.50 €



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN



# MENUS

## FORMULE ESTIVALE 18.00 €

Grande salade au choix

---

Tiramisu au choix

Ou

Crème brûlée

## FORMULE PIC VERT 24.00 €

Gaspacho de tomates et falafels

Ou

Assiette de charcuterie du Jura

---

Emincé de poulet au curry

Ou

Andouillette au Côtes du Jura

---

Dessert maison au choix \*

\*Hors cafés gourmands

Ou

Fromage du Jura : Comté et Morbier

## FORMULE GOURMANDE

### 29.50 €

Filet de truite du Jura marinée et

chèvre fermier

Ou

Salade comtoise : dés de comté au

vin jaune, julienne de Morteau, noix

de Bourgogne

---

Souris d'agneau au miel et romarin

Ou

Brochette en duo de truite vapeur

sauce safran

---

Assiette de Morbier et Comté

Ou

Fromage Blanc à la Crème

---

Dessert maison au choix \*

\*Hors cafés gourmands

\*Pour le bon déroulement du service, les menus ne sont pas modifiables.

## 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

**Fromage blanc**, coulis de fruits rouges et fruits frais

4.50 €

**Fromage blanc**, crème fraîche

3.60 €



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

# LES VIANDES ET POISSONS

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

## COTE VIANDE

- Souris d'agneau au miel du Pic Vert et romarin** 16.50 €
- Steak Tartare et frites** -Disponible selon arrivage- 12.80 €
- Suprême de poulet label Rouge au Vin Jaune** 16.50 €  
Champignons bio de Ney et Morilles
- Andouillette au Côtes du Jura** 9.50 €
- Emincé de poulet au curry** 13.00 €
- Cuisse de Canard Confite du Jura** -Disponible selon arrivage- 15,00 €  
(Production Maison du Bois. Monnet La Ville 39)

## COTE POISSON

- Brochette en duo de truite du Jura**  13.50 €  
Cuisson vapeur, Sauce safran
- Friture de truitelles du Jura**  14.50 €  
-Disponible selon arrivage-
- Friture de goujonnette de truite du Jura** 13.00 €  
-Disponible selon arrivage-



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

# LES GRANDES SALADES ET BURGERS

## LES GRANDES SALADES



12.50€

### Salade Maison du bois

Salade, terrine de canard au vin Jaune et rillettes de canard au foie gras du Jura, jambon du jura, tomates, 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

### La Corne d'abondance

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

### Salade de Samoussa

Salade, samoussa au fromage d'Arinthod, frites

## LES BURGERS ET PAINS FOCACCIA

13.00€

### Morteau-BURGER

Saucisse de Morteau, Morbier, oignons, crudités, frites

### Végé-BURGER

Steak végétal, Morbier, oignons, crudités, frites

### Focaccia Kebab

Viande kebab, Morbier, oignon, crudités, frites

### Focaccia Estival (servi froid)

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



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN




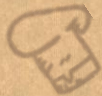
# FROMAGES CHAUDS

## 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 €**
- Edel + salade verte + saucisse de Morteau **15.50 €**



+ Champignons bio de Ney **3.00 €**  
+ Assiette de pommes de terre ou de frites



## Fondue au comté et Côtes du Jura blanc

Salade verte et charcuterie du Jura  
(2 personnes minimum)

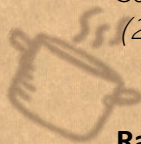
**14.50 €/pers**



## Fondue Royale au comté, Côtes du Jura blanc, morilles et champignons bio de Ney

Salade verte et charcuterie du Jura  
(2 personnes minimum)

**18.50 €/pers**



## Raclette aux 4 fromages du Jura

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

**14.00 €/pers**



VEGETARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

# MENUS DES ENFANTS

## 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

### 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  
Nutella

Ou

2 boules de Glace Bimbo et fraise

Crêpe au sucre, confiture de fraise ou  
Nutella

Ou

1 boule de Glace Bimbo

## Pour les petites faims

Assiette de frites	3.00 €
Aiguillettes de poulet panées + frites	5.00 €
Crêpe au Sucre	3.00 €
Crêpe au Nutella/Chocolat	3.60 €
Crêpe à la confiture de fraise	4.00 €





# NOS FOURNISSEURS

---

Notre terroir possède des ressources agricoles que nous souhaitons vous faire découvrir...

Nous avons sélectionné localement :

- Un héliculteur (éleveur d'escargot) « Les Escargots de la forêt » à Montmorot (39), lieu de d'élevage Sagy (71)
- Deux brasseurs : Les Babouins à Poligny (39) et Terra Comtix à Mamirolle (25)
- La bière Rouget de Lisle, brassée à Bletterans (39)
- Un pisciculteur-éleveur de truites à Marigny sur Valouse (39)
- Deux salaisoniers : Thaurin à Moutaine (39), Droz-Vincent Gilley (25) porc de Franche-Comté IGP
- Quatre vigneron : Domaine Grand à Saint-Lothain (39), Crédoz à Château-Chalon (39), Benoit-Badoz à Poligny (39), Domaine Baud au Vernois (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)
- Quatre coopératives fromagères à Monnet-la-ville (39), à La Marre (39) Doucier (39), Arinthod (39)
- Un tripièr à Cousance (39)
- Deux distilleries à Pontarlier (25), à Fougerolles (71), Nevy sur seille (39)
- 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 torrificateur : Technicafé dans le Doubs (25)
- Un producteur de tisane et ail des ours : GAEC « aux petits bonheurs » à Chaux des Crotenay (39)
- Un Amour d'apiculteur à Marigny (39)

