

PLANCHES APERITIVES A PARTAGER !

JURA FOR EVER 13,50 €

Assortiment de charcuteries comtoises, dés de comté de la coop au Vin Jaune, noix de Bourgogne

LA FRITURE APÉRO 12,50 €

Goujonnette de truite du Jura : filets de truite émincés frits
Sauce au thym, citron

LA PLANCHE VÉGÉTALE 12,00 €

Houmous à l'ail des ours du Jura, tartinade de poivrons, pickles, confits d'oignons, gressin du Doubs, crackers maison, tomates cerises, noix de bourgogne

LA PLANCHE DES PRODUCTEURS 14,70 €

Assortiment de tartines : rillettes au poulet de Joanne (Monnet-la-ville), rillettes de canard au foie gras de la Maison du Bois (Monnet-la-ville), rilette de truite maison (pisciculture de la petite Montagne), dés de tomes de vache d'Amarillys ou brebis selon arrivage,, pickles de la Bocoterie (*planche disponible selon arrivage des producteurs*)

LA PLANCHE DU FUTUR ! 14,00 €

Insectes : criquets, molitors, grillons, sauce au thym et ketchup de betterave maison, pickles de tomates vertes de la Bocoterie

LA PLANCHE 100 % FROMAGES comtois 14,70 €

dés de tomes de vache d'Amarillys (la Pérrena), dés de comté de la coop au vin jaune et huile noix, fromage de brebis de Caro (Moirans), cancoillote, édél de cléron fourré aux noix de Bourgogne , crakers, gressins (*planche disponible selon arrivage des producteurs*)

LE BOL DE FRITES XXL 10 €

Cancoillote et ketchup à la betterave maison, chiffonnade de jambon cru

ENTREES

Craquant estival



Sablé maison au comté, poivronnade, fromage de brebis de la Grange aux Loups, Moirans (39), bleu de la coop de la Marre, noix de Bourgogne

11,30 €

Rillette de Truite du Jura maison et Truite fumée du Jura, en verrine

11,80 €

Saucisse de Morteau en Brioche et Cancoillotte, salade

10,20 €

Tartine de fromage de chèvre du Jura & Ail des Ours du Jura

Salade, jambon cru du Haut Doubs, tomates confites

10,20 €

L'Assiette Comtoise

Charcuteries comtoises, dés de comté de la Coop au Vin Jaune, salade, noix

12,50 €

Gaspacho de tomates crackers maison



9,50 €

Douzaine d'escargots (20 minutes d'attente) Perle Blanche, producteur de St Lothain (39)

13,50 €

Salade verte et noix de Bourgogne



3,90 €



LES GALETTES ou CREPES AU SARRASIN

A la farine de sarrasin Bio de l'Ain, Moulin Nicolas

Pour accompagner les galettes : Frénette de Vertamboz (39)
Cidre Brut Bio Fermier de Salans (39) ou Cidre Doux de Chiprey (25)

Les Traditionnelles 7,00 €

La Simple

Tomates, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

La Complète

Oeuf plein air de Franche Comté, jambon blanc du Haut Doubs, Comté, salade

Les Incontournables 10,50 €

La Bleu de la Marre

Bleu de La Marre, pommes de terre, fondue de poireaux, jambon cru fumé du Haut Doubs, salade

La Morberande

Saucisse de Morteau, Morbier, œuf plein air de Franche Comté, coulis de tomate maison, salade

La Forestière à l'édel



Champignons Bio des Serres de Ney, pommes de terre, édél, salade

La Crêpe Kebab

Viande kebab, Comté, frites, coulis de tomate maison

La Chèvreail

Chèvre fermier local, pesto d'ail des ours du Jura aux noix, jambon cru fumé du Haut Doubs, tomates confites, salade

Les Légères

La Crêpe truite fumée du Jura

13,90 €

Truite du Jura, fondue de poireaux, salade

La Champêtre



8,60 €

Œuf plein air, confit d'oignons, salade,
fondue de poireaux, graines

La Bergère au miel



8,60 €

Fromage de chèvre fermier du Jura et miel de notre rucher,
tomates, salade, noix de Bourgogne

Formule Crêpes 14,80 €

Galette Incontournable au choix

Crêpe Tatin : Pommes fondantes et caramel au beurre salé

Ou **Crêpe Mellifera** : Miel de notre rucher et noix de Bourgogne

Ou **Crêpe Noisétine** : 1b de glace noisette et pâte à tartiner maison

LES VIANDES et PLATS VEGETARIENS

Steak Tartare Charolais ou Limousin coupé au couteau 180 g **16,70 €**

origine France, frites, salade, ketchup maison à la betterave

Disponible selon arrivage

Suggestion : Pinot Noir /Trousseau, « vignes blanches » - La Maison de Rose

Rôti de porc Label Rouge porc Franc-Comtois , **16,00 €**

farci aux légumes, pestos ail des ours du Jura aux noix,

purée de lentilles de la ferme de la charme (70) , brochette de légumes Ou frites

suggestion : Côtes du Jura, Marnes Rouges - Domaine Badoz

Emincé de Poulet aux pleurotes **17,80 €**

et shiitaké Bio de Ney et Morilles au Vin Jaune

riz, brochette de légumes Ou frites

suggestion : Côtes du Jura, Savagnin-Chardonnay - Domaine J-C Crédoz

Paupiette de veau (fabrication locale) sauce au Comté **17,30 €**

riz, brochette de légumes Ou frites

suggestion : Viré-Clessé AOP - Cuvée clos du château

Andouillette au Côtes du Jura Blanc sauce moutarde

Pommes de Terre Ou frites

15,00 €

Suggestion : Côtes du Jura, « Saugeot » - La Maison de Rose

Pâtes complètes du Jura aux légumes

Sauce tomate maison et comté



12,50 €

Dalh de lentilles



Légumes de saison, lentilles corail, épices, riz,

Suggestion : caprice d'Antoine Côte du Rhône

12,50 €

Anti-gaspi : demandez-nous un contenant pour emmener votre surplus !

LES POISSONS

Filet ou pavé (selon arrivage) d'Omble de Fontaine du Jura,
comptée de poivrons 17.30 €

Pomme de Terre, brochette de légumes Ou frites

Suggestion : Côtes du Jura, « Saugeot » – La Maison de Rose

Friture de truitelles du Jura et frites 15.60 €

Disponible selon arrivage

Suggestion : Côte de Provence Croix de Basson bio

Friture de goujonnettes de truite du Jura et frites 14.70 €

Arbois Rosé – Fruitière Vinicole d'arbois, médaille d'or CGA 2024

Duo de Filets de truite du Jura : Arc en ciel et saumonée 17.30 €

sauce au safran de Plaisia (39)

*Purée de lentilles de la ferme de la charme (70) brochette de légumes
Ou frites*

Suggestion : Viré-Clessé AOP – Cuvée clos du château

LES FROMAGES CHAUDS

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 14.50 €

> Edel + salade verte + charcuteries Comtoises 17.70 €

> Edel + charcuteries Comtoises sans salade 17.20 €

Fondue au comté et au Côtes du Jura blanc (*2 personnes minimum*) 17.30 €/pers

Salade verte et charcuteries Comtoises

+ supplément Assiette de pommes de terre ou de frites 3,70 €

Fondue Royale au comté et au Côtes du Jura blanc,
morilles, pleurotes et shiitaké bio de Ney (*2 personnes minimum*) 20.10 €/pers.

Salade verte et charcuteries Comtoises

+ supplément Assiette de pommes de terre ou frites 3.70 €

Nos fondues peuvent être servies sans charcuteries  -3.00€



LES BURGERS 14.90€

Burger Montagnard

Saucisse de Morteau, oignons caramélisés, sauce au comté, cornichons, tomates,

Servi avec des frites et ketchup à la betterave maison

Burger Poulet à l'édel de cléron

Poulet pané, édél, sauce blanche au thym, tomates, bacon, salade

Servi avec des frites et ketchup à la betterave maison

Végé Burger



Galette de légumes maison, tomates, ketchup de betterave maison, oignons caramélisés, chips de comté,

Servi avec des frites et une salade

LES GRANDES SALADES 14,00 €

La grande Doucéenne au comté

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

Salade Caesar façon Pic Vert

Salade, poulet, tomates, jambon cru Haut Doubs, dés de comté au vin jaune, croutons briochés, pickles, frites

Bowl au poisson du Jura

Omble du Jura mariné ou truite marinée selon arrivage, houmous ail des ours, riz, mélange de crudités, chou rouge, tomates, graines

NOS MENUS

Formule Pic Vert 27.00 €

Craquant Estival

Ou petit Bowl au poisson du Jura

Rôti de Porc Comtois aux légumes

Ou

Filet ou pavé d'omble
compotée de poivrons et légumes

Crème brûlée au miel de notre rucher

Ou Brownie aux Griottines

Formule Végétarienne 24.40 €

Craquant Estival

Ou Gaspacho de tomates

Dahl de lentilles corail

Ou Pâtes complète du Jura aux légumes

Poire pochée aux myrtilles,

Ou dessert façon Cheesecake aux caramel au beurre salé

Ou Salade de fruit

Formule d'Antan 32.00 €

Assiette comtoise

Ou Verrine de rilette de Truite du Jura et Truite
Fumée du Jura

Andouillette au Côtes du Jura et moutarde

Ou

Paupiette de veau sauce au comte

Dessert maison au choix (hors cafés gourmands)

Ou Assiette de trois fromages

(Comté, Bleu de la mare, Morbier)

Formule Crêpes 14.80 €

Galette Incontournable

au choix

Crêpe Tatin pommes fondantes et caramel au
beurre salé maison

Ou Crêpe Mellifera au miel de notre rucher et
noix

Ou Crêpe Noisétine : 1b de glace noisette,
pâte à tartiner maison, chantilly

Pour chaque menu 1 boisson au choix :
Jus de pomme fermier du Jura ou sirop de grenadine

LES MENUS DES ENFANTS

*Pour le bon déroulement du service, les menus ne sont pas modifiables,
merci de votre compréhension

Menu Jurassien 13.50 €

Jusqu'à 12 ans, boisson incluse

Aiguillette de poulet panée + frites

Ou

Saucisse de Morteau + cancoillotte + frites
ou purée de lentille

Ou

Pâtes complètes du Jura aux légumes

Crêpe au sucre

Ou confiture de fraise

Ou Crêpe Picnoisyhoc (pâte à tartiner maison)

Ou Crêpe spéculoos

Ou 2 boules de Glace : vanille et framboise

Menu P'tit Lynx du Jura 8.50 €

Jusqu'à 10 ans, boisson incluse

Jambon blanc du Haut Doubs + frites ou
purée de lentille

Ou

Crêpe au comté, tomates + frites

Ou

crêpe jambon comté, tomates + frites

Crêpe au sucre

Ou confiture de fraise

Ou crêpe Picnoisyhoc (pâte à tartiner maison)

Ou Crêpe spéculoos

Ou

1 boule de glace vanille

POUR LES PETITES FAIMS...

Salées

Assiette de frites	3.70€
Aiguillettes de poulet panées + frites	6.30€

Sucrées

Crêpe au sucre	3.20€
Crêpe au chocolat noir	3.80€
Crêpe Picnoisyhoc (pâte à tartiner maison)	3.80€
Crêpe Spéculoos maison	4.30€
Crêpe à la gelée de pomme maison	4.30€
Crêpe confiture artisanale du Jura à la fraise	4.30€

NOS FOURNISSEURS

Des artisanes Alex et Louane produisant des thés glacés : **jugeote** à Doucier

Trois brasseurs Jurassiens : **Vachement Jura** à Ivrey (39), la **Rouget de Lisle** à Bletterans (39) et **les trois épis** à Orgelet (39).

Quatre vignerons : **Dominique Grand** à Saint-Lothain (39), **JC Crédoz** à Château-Chalon (39), **Benoit Badoz** à Poligny (39), Domaine **Baud 9** au Vernois (39) et la **fruitière Vinicole d'Arbois**

Un producteur de soda : **Rième** à Pontarlier (25).

Deux producteurs de cidre, **Cidrie de Salans** (39) et **Pom Tel** à Chiprey (25).

1 producteur de jus de fruits **le petit Verger** à l'Abergement-le-petit (39)

Un apiculteur payson à Vertamboz, **Goefrey Ered**, producteur de frênette (39)

Trois distilleries à Nevy-sur-Seille (39), Pontarlier (25) et Fougerolles (70).

Un minotier **fleur du Jura** à Patornay (39).

Un producteur de safran **J Menouillard** à Plaisia (39).

Deux salaisoniers : **Thaurin** à Moutaine (39), **Droz-Vincent** à Gilley (25), porc de Franche-Comté IGP.

La fabrique de palmiers et de gressins à Fontain (25).

Deux pisciculteur-éleveurs, **Le Moulin de Pierre** à Mont-sur-Monnet et **Beuque** à Marigna sur Valouse (39).

Une conserverie artisanale : **La Bocoterie**, Juliette Varacca a Lainsecq (89).

Un éleveur de canards : **La Ferme de la Maison du Bois** à Monnet-la-ville (39).

Un éleveur de volailles : **Les poulets d'Hubert et Joanne** à Monnet-la-ville (39).

Un héliiculteur : **Perle Blanche** à Saint Lothain (39).

Un producteur de fromage de chèvre : **la Ferme du Champ du Chêne** à Froideville (39).

Un producteur de fromage de brebis : Caroline et Damien, **La grange aux Loups** à Moirans Montagne (39).

Une productrice de fromage de vache ; **Amaryllis à la Perrena** (39)

Producteur de salades de Saône et Loire (71).

Trois coopératives fromagères : **le temps Comté** à Pont du Navoy, **la fruitière du Hérisson** à Doucier et **la coop de la Marre** (39), une **fromagerie Perrin** à Cléron (25) et **Mauron** à Gray (70).

Un producteur de champignons bio **les serres à Ney** (39).

Un producteur de sorbets : **Sensations Simples** à La Chamusse (39)

Un artisan produisant des confitures : **Au comtois Courtois** à Montrond (39).

Un producteur de plantes **Aux P'tits Bonheurs** à Chau des Croténay (39).

Un groupement de producteur d'œufs plein air Coqy à Flagey (25) et **ferme Bernardin** (70).

Un producteur de farine de sarrasin Bio le **Moulin Nicolas** à Polliat (01).

Un producteur de lentilles , **earl de la Charme** , T Lambert à Cesancey (70)

Un charcutier Denis Debouche à Pont de Poitte (39).

Un producteur et distillateur de plantes aromatiques et limonades **Essentiel Hop** à Soucia (39)

Bruno, Un Amour d'apiculteur à Boissia (39).

Notre cuisine

Nous nous engageons à nous fournir essentiellement auprès de producteurs ou transformateurs locaux. 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 Perle Blanche , 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 les pains burger (boulangerie Bourgeois de Doucier), les paupiettes (fabriquée par le charcutier Debouche à Pont-de-Poitte), les pickels fabriqués par la Bocoterie. Nos œufs de Bourgogne-Franche Comté sont plein air.