

Les Spécialités au Fromage

Cheese Specialities

Fondue aux Morilles* _____ 29,- €/pers.
*Morels Fondue**

Fondue au Savagnin* _____ 24,- €/pers.
*Fondue with Savagnin (local wine)**

Fondue aux 3 Fromages* _____ 20,- €/pers.
*Fondue with 3 types of cheeses**

Raclette* (à partir de 2 Personnes) * _____ 20,- €/pers.
Raclette (from 2 people)**

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru,
Salade et Pommes de Terre en Robe des Champs

** served with 3 slices of raw ham,
Green Salad and Potatoes*

½ portion enfant valable uniquement jusqu'à 8 ans = 10€

A partir de 8 ans = Prix fondue à la carte

*½ portion for children up to 8 years old = 8€
From 8 years old = A la carte fondue price*

Chèvre Chaud à la Crème** _____ 16,50 €
*Warm goat cheese with cream***

Tartiflette à notre Façon** _____ 16,50 €
*Tartiflette in our own way***

** servi avec 3 tranches de Jambon Cru, et Salade Verte
*** served with 3 slices of raw ham and green salad*

Tarte Flambée Gratinée _____ 13 €
Tarte Flambée Gratinée

Les Tartines

Slices of Bread

A la raclette (saucisse de Morteau, Raclette) _____ 14€
Raclette (Morteau sausage and raclette, local cheese)

Au Morbier (Morbier, oignons, lardons) _____ 14€
Morbier local cheese, onions, bacon

Chèvre Frais, Miel, Fondue d'Oignon, Jambon Cru _____ 14€
Fresh Goat Cheese, Honey, Onion, Raw Ham

Nos tartines sont accompagnées de salade verte.

Our slices of bread are served with green salad.



La Carte/The Menu

Entrées/Starters

Timbale de 12 Escargots au Pontarlier Anis _____ 12 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)	14,50 €
Salade Verte _____ Green salad	4,- €
Palette de Crudités _____ Plate of raw vegetables	10,- €
Assiette de Jambon Cru, Salade Verte _____ Plate of raw ham, green salad	10,- €
Assiette de Jambon Fumé du Haut Doubs, avec Salade Verte _____ Plate of Smoked Ham from Haut Doubs, with Green Salad	12,-€



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
The "home-made" dishes are prepared on the spot from raw products.

Les plats/ Main Course

Salade de Crevettes, Pommes de terre, Cancoillotte _____ <i>Shrimp salad, Potatoes, Cancoillotte local cheese</i>	16,-€
Salade du Haut-Doubs _____ (Salade Verte, Morteau, Croutons, Comté, Œuf) <i>Green salad, Morteau sausage, bread crust, Comté cheese, Egg</i>	13,- €
Salade du Poulailler _____ (Salade Verte, Blanc Volaille, Pommes de Terre, Œuf au Plat) <i>(Green salad, chicken breast, potatoes, fried egg)</i>	15,-€
Entrecôte _____ (Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel) <i>Rib steak, Pepper sauce or Maître d'Hôtel butter</i>	18,- €
Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier _____ Smoked Ham from Haut-Doubs with mushrooms	16,-€
Saucisse de Morteau, Cancoillotte _____ Morteau sausage, cancoillotte local cheese	16,-€
Truite du Jura Meunière _____ Fried Trout from Jura	16,- €
	
Fromage Blanc Battu _____ Cottage cheese	7,- €
Assiette de Fromages _____ Plate of cheeses	8,- €
	
Dessert au Choix _____ Dessert of your choice	7,- €
Supplément Chantilly _____ Whipped cream supplement	1,- €

Menu du Fromager 24,- €.

Cheesemaker's menu

Timbale de 6 Escargots au Pontarlier Anis

6 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)

Ou/or

Soupe de Poire au Bleu

Pear Soup with Blue Cheese

Suprême de Pintade Sauce Cancoillotte

Guinea Fowl Supreme with Cancoillotte sauce

Ou/ or

Filet de Dorade en écailles de Morteau

Sauce au comté

Sea bream fillet with Morteau Sausage, Comté (local cheese) sauce

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 9 €

Children's menu (Up to 10 years)

Plat du Moment + Dessert

Main course + Dessert

Enfant Sans Repas : 2 € pour le couvert

Child without meals: 2 € for the table

Menu du Comtois 19,- €.

Comtois Menu

Tartiflette à notre Façon

Tartiflette in our own way

Ou/or

Chèvre Chaud à la Crème

Servi avec 3 Tranches de Jambon Cru et Salade Verte

Warm goat cheese with cream

served with 3 slices of raw ham and green salad

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu du Jour à 13.00€

Menu of the Day

(Servi Uniquement le midi du Lundi au Vendredi sauf jour férié)

(served from Monday to Friday except public holidays)

Entrée + Plat Garni Ou Plat Garni + Dessert

Starter + Main Course Or Main Course + Dessert

Tout changement entraîne un supplément

Any change results in a supplement

