

Les Spécialités au Fromage

Cheese Specialities

Fondue aux Morilles* _____ 24,- €/pers.
*Morels Fondue**

Fondue au Savagnin* _____ 20,- €/pers
*Fondue with Savagnin (local wine)**

Fondue aux 3 Fromages* _____ 17,- €/pers.
*Fondue with 3 types of cheeses**

Fondue Moit Moit (Mont d'Or et Comté) * _____ 20,- €/pers
*Fondue Moit Moit (Mont d'Or and Comté, local cheeses)**

Raclette* (à partir de 2 Personnes) * _____ 19,- €/pers.
Raclette (from 2 people)**

Boîte Chaude* (Mont d'Or) _____ 20,- €/pers
(Uniquement en saison de mi-Septembre à début Avril)
Boîte Chaude (Mont d'Or, local processed cheese, only in season from mid-September to early April)*

* 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 = 8€

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 _____ 12 €
Tarte Flambée Gratinée

Les Tartines

Slices of Bread

A la raclette (saucisse de Morteau, Raclette) _____ 11€
Raclette (Morteau sausage and raclette, local cheese)

Au Morbier (Morbier, oignons, lardons) _____ 11€
Morbier local cheese, onions, bacon

Chèvre Frais, Miel, Fondue d'Oignon, Jambon Cru _____ 11€
Fresh Goat Cheese, Honey, Onion, Raw Ham

Au Mont d'Or _____ 13€
Mont d'Or, local processed cheese

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 _____ 14,50 €
12 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)

Salade Verte _____ 4,- €
Green salad

Palette de Crudités _____ 8,- €
Plate of raw vegetables

Assiette de Jambon Cru, Salade Verte _____ 9,- €
Plate of raw ham, green salad

Assiette de Jambon Fumé du Haut Doubs,
avec Salade Verte _____ 10,-€
Plate of Smoked Ham from Haut Doubs, with Green Salad



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 _____ 15,-€
Shrimp salad, Potatoes, Cancoillotte local cheese

Salade du Haut-Doubs _____ 11,- €
(Salade Verte, Morteau, Croutons, Comté, Œuf)
Green salad, Morteau sausage, bread crust, Comté cheese, Egg

Salade du Poulailler _____ 14,-€
(Salade Verte, Blanc Volaille, Pommes de Terre, Œuf au Plat)
(Green salad, chicken breast, potatoes, fried egg)

Entrecôte _____ 14,- €
(Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel)
Rib steak, Pepper sauce or Maître d'Hôtel butter

Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier _____ 13,-€
Smoked Ham from Haut-Doubs with mushrooms

Saucisse de Morteau, Cancoillotte _____ 13,-€
Morteau sausage, cancoillotte local cheese

Truite du Jura Meunière _____ 13,- €
Fried Trout from Jura



Fromage Blanc Battu _____ 6,- €
Cottage cheese

Assiette de Fromages _____ 6,- €
Plate of cheeses



Dessert au Choix _____ 7,- €
Dessert of your choice

Supplément Chantilly _____ 1,- €
Whipped cream supplement

Menu du Fromager 23,50 €.

Cheesemaker's menu

Timbale de 6 Escargots au Pontarlier Anis

6 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)

Ou/or

Terrine de Volaille en Gelée aux Petits Légumes

Poultry Terrine with Vegetable in Jelly

Suprême de Pintade Sauce au Bleu

Guinea Fowl Supreme Blue cheese 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 12.00€

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

