

## 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

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 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**

