



Bienvenue

à l'Hôtel Restaurant de l'Ain

L'établissement vous propose des produits frais, de saison et de la région.

Elaborés avec goût nous espérons éveiller vos papilles avec les plats que nous vous proposons.

Bonne dégustation et bon repas.

*Hôtel de l'Ain
18 place de la fontaine
39130 Pont-de-Poitte*



Maitre Restaurateur label certifié par l'état garantissant que tous nos produits sont :

" Fait maison "

Plats fabriqués à partir de produits bruts par nos soins

Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.



Nos Entrées

Tartare de truite rose aux agrumes et sirop d'érable
15,00€

Mi- cuit de foie gras de canard
Confit de fruits rouges
16€

Croûte aux champignons, morilles
Et vin jaune
14,50€

Nos Salades

Salade de chèvre chaud

Salade verte, tomates cerises, toast de chèvre et oignons rouges

<u>Entrée</u>	<u>Repas</u>
7,50€	12€

Salade campagnarde

Salade verte, magret de canard fumé maison, œuf dur, tomates cerises, noix

8€	13€
----	-----

En supplément (jambon, oignons, comté ou œuf dur)

1.00€

Accompagnement frites 3 €

Franchement comtois

La boîte chaude sans charcuterie

14€

La boîte chaude avec charcuterie

18€



Taxes et service inclus

Nos Viandes

Filet d'agneau farci d'un pesto à l'ail des ours

19€

Brochettes d'aiguillettes de canard poivrons et miel de Montagne du Jura

16,50€

Suprême de poulet au Vin jaune

15€

*Entrecôte grillée race Montbéliarde (300 g)**

**Viande grasse*

18 €

Supplément morilles

6€

Nos Poissons

Noix de St Jacques lardées

Et risotto crémeux

15,50€

*Truite meunière**

**Truite portion (entière)*

14€

*Truite au Savagnin**

16€

*Nous proposons aussi une assiette végétarienne
composée de légumes et féculents du jour*

10€



Taxes et service inclus

Les Menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Inspiration du chef

Viande du jour

Ou

Poisson du marché

Dessert du jour

15,50 €

Menu jurassien

Salade campagnarde

Truite meunière

Ou

Suprême de poulet au Vin jaune

*Assiette de deux fromages
régionaux*

Dessert

26 €

Menu pour p'tit chou

-12 ans

Petite salade

Croûton au comté

Filet de dinde à la crème

Ou

Poisson du marché

Glace 1 boule, chantilly

Ou

Faisselle

9 €



Taxes et service inclus

Menu de l'Ain

*Tartare de truite rose aux agrumes
Et sirop d'érable*

*Brochettes d'aiguillettes de canard poivrons
Et miel de Montagne du Jura*

Ou

Truite au Savagnin

*Assiette de trois fromages
régionaux*

Dessert

35€

Menu gourmet

*Mi- cuit de foie gras de canard
Confit de fruits rouges*

*Noix de St Jacques lardées
Et risotto crémeux*

*Filet d'agneau farci d'un pesto
À l'ail des ours*

*Assiette de trois fromages
régionaux*

Dessert

46 €



Taxes et service inclus

Présentation de nos différents fournisseurs Régionaux

Boulangerie Au Fournil de Manon situé à Pont de Poitte (39130)
(Pains, pains aux céréales)

Jurabeille situé à Saffloz (39130)
(Miel)

Le P'tit Pontois situé à Pont de Poitte (39130)
(Fruits et légumes)

Fruits Primeurs Bonnefoy Louhans (71500)
(Fruits et Légumes)

Fruitère à comté de Largillay situé à Pont de Poitte (39130)
(Fromages proposés dans les menus)

La chèvrerie Janick Maronnat Montrond (39300)
(Fromage de chèvres)

Agence Canard situé à Pupillin (39600)
(Morilles et champignons forestiers)

Pisciculture Beuque situé à Marigna sur Valouse (39240)
(Poissons de rivières, filets de rouget, cuisses de grenouilles)

Boucherie Debouche situé à Pont de Poitte (39130)
(Charcuteries et viandes)

Les éleveurs de la Chevillote situé à Besançon (25000)
(Bœuf, veau, agneau, volaille)

Charcuterie Droz Vincent situé à Gilley (25650)
(Jambon, saucisse de Morteau, jambon cru, jésus, brési)