



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

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

*Saumon en Gravlax, vinaigrette aux pomelos
15€*

*Croûte aux champignons, morilles
Et vin jaune**

**Le vin jaune c'est un Savagnin vieilli 6 ans et 3 mois en fût de chêne.
La percée du vin jaune a lieu en février.*

14,50€

Nos Salades

	<u>Entrée</u>	<u>Repas</u>
<i>Salade de chèvre chaud Salade verte, tomates cerises, toast de chèvre et oignons rouges.</i>	<i>9€</i>	<i>14€</i>
<i>Salade campagnarde Salade verte, lardons grillés, œuf dur, tomates cerises, noix.</i>	<i>9€</i>	<i>14€</i>
<i>Le supplément (jambon ou oignons ou comté ou œuf dur)</i>		<i>1.00€</i>

Accompagnement frites 3 €

Le Franchement Comtois

La boîte chaude sans charcuterie 14€

La boîte chaude avec charcuterie 18€



*Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.
Taxes et service inclus*

Nos Viandes

Quasi de veau rôti au thym du jardin

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, saucisse de Morteau

Et risotto crémeux

15,50€

Truite en portefeuille

14€

Truite au Savagnin en portefeuille*

**Le Savagnin est un cépage de la région, il est vieilli en fût de chêne durant 2 ans.*

16€

Nous proposons aussi une assiette végétarienne

Composée de légumes et féculents du jour

10€



*Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.
Taxes et service inclus*

Les Menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément

Menu jurassien

Salade campagnarde

Truite en portefeuille

Ou

Suprême de poulet au Vin jaune

Assiette de deux fromages

Régionaux

Dessert

26.50 €

Menu de l'Ain

Saumon en Gravlax, vinaigrette
aux pomelos

Quasi de veau rôti au thym du
jardin

Ou

Noix de saint jacques et saucisse
de Morteau et risotto crémeux

Assiette de trois fromages

Dessert

37 €

Menu pour p'tit chou

-12 ans

Petite salade

Croûton au comté

Filet de dinde à la crème

Glace 1 boule, chantilly

Ou

Faisselle

10 €



*Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.
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, truite fumée, écrevisses, 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)