



*Bienvenue*

*Aux rives 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 Restaurant de l'Ain  
18 place de la fontaine  
39130 Pont-de-Poitte  
03 84 48 30 16  
[contact@hoteldelain.com](mailto:contact@hoteldelain.com)*



**Label certifié par l'Etat garantissant que les plats  
Sont confectionnés sur place avec des produits frais et de saison**

*Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension*

## Les entrées :

<i>Panna cotta de chèvre et fruits secs</i>	12.50 €
<i>Douzaine d'Escargots persillée au Pontarlier</i> <i>(Emile Pernet et Fils et Escargots de la Trémontagne)</i>	15.00 €
<i>Cassolette de champignons, Morilles et Vin Jaune</i>	14.50 €

(Le vin jaune est un savagnin vieillit 6 ans et 3 mois en fût de chêne. La percée a lieu en Février)

## Le Franchement Comtois

<i>La Boite Chaude sans Charcuterie</i>	16.00€
<i>La Boite Chaude avec Charcuterie</i>	22.00 €

## Les Viandes :

<i>Pavé de cerf sauce grand veneur</i>	23.00 €
<i>Quasi de veau jus corsé</i>	21.00 €

## Les Poissons :

<i>Truite en portefeuille</i> <i>(Pisciculture Beuque)</i>	19.00 €
<i>Filet de Sandre crème de Savagnin</i>	22.00 €

(Le Savagnin est un cépage de la Région, il est vieilli en fût de chêne durant 3 ans )

<i>Nous proposons aussi une assiette végétarienne</i>	12.00 €
---	---------

## Les desserts :

<i>Milles feuilles exotique</i>	7.50 €
<i>Moelleux au chocolat</i>	7.50 €
<i>Crème caramel et poire pochée</i>	6.50 €

## Les petits plus :

<i>Café gourmand</i>	8.50 €
<i>Café des amateurs</i>	9.50 €
<i>Shooter café de l'Ain</i>	4.00 €



*Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension*

## Les menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément, merci de votre compréhension

### Menu Jurassien

Panna cotta de chèvre et fruits secs

\*\*\*\*\*

Truite en portefeuille

Ou

Quasi de veau, jus corsé

\*\*\*\*\*

Assiette de fromage

Ou

Trou jurassien

Ou

Crème caramel et poire pochée

**27.50 €**

### Menu des Rives de l'Ain

Cassolette de champignons, Morilles et Vn Jaue

Ou

Escargots persillés au Pontarlier

\*\*\*\*\*

Filet de Sandre crème de Savagnin

Ou

Pavé de cerf sauce grand veneur

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

Ou

trou jurassien

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

**Menu à 37.50€**

(entrée, plat, fromage et dessert)

**Menu à 47.50€**

(entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

### Menu P'tit Chou

Petite salade croûton de Comté

\*\*\*\*\*

Filet de dinde à la crème

\*\*\*\*\*

Glace 1 boule, chantilly

Ou

Faisselle

**10 €**

Pas le temps de cuisiner.

Envie de manger comme au restaurant.



Pensez à nos bouches en partant.



Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension

## Présentation de nos différents fournisseurs Régionaux

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

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

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

*Fruitière à comté de Largillay à Pont de Poitte (39130)*  
*(Fromages proposés dans les menus)*

*Jurabeille à Saffloz (39130)*  
*(Miel du Jura)*

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

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

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

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

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

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

*Les Escargots de la Trémontagne à Nanchez (39150)*  
*(Escargots)*