

Carte et Menus



*18 place de la fontaine
39130 Pont de Poitte
03 84 48 30 16*

Les entrées

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

<i>Mi-cuit de Foie gras de canard et son chutney</i>	17.50€
<i>Tartare de truite fumée maison au citron vert</i>	14.50€
<i>Croûte aux champignons et morilles</i>	15.00€
<i>Mousse de chèvre frais et crumble au comté</i>	12.00€

Verre de vin jaune

6.50€

Les viandes

<i>Carré de porcelet sauce au barbecue</i>	25.00€
<i>Suprême de poulet au vin jaune</i>	21.50€
<i>Magret de canard entier aux griottes</i>	23.50€

Les poissons

<i>Ecrevisses du vivier façon Armoricaïne (300g env. 8 écrevisses)</i>	30.00€
<i>Filets de truite, bisque et queues d'écrevisses</i>	23.50€
<i>Waterzooï de filets de truite</i>	21.50€



Il est possible d'agrémenter votre plat de morilles 7.50€

Ou d'une sauce champignons forestiers 4.50€

Les desserts

<i>Composition gourmande et fruitée</i>	8.00€
<i>Fondant au chocolat Jivara</i>	7.00€
<i>Assiette de fromages /trou jurassien</i>	4.50€

Verre de Macvin
blanc ou rosé
4.50€

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune



Les petits plus

<i>Café gourmand</i>	8.90€
<i>Café gourmand des amateurs</i>	9.90€
<i>« Le shooter coffee » de l'Ain (Belle poire ou rhum Bambu)</i>	5.00€

Taxe et service compris

L'incontournable

*La boîte chaude « crémeux du Jura »
(pommes de terre, salade verte)*

16.90€

*La boîte chaude « crémeux du Jura » et charcuterie
(pommes de terre, salade verte)*

22.90€

Les menus

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

Menu Jurassien

*Mousse de chèvre frais
et crumble au comté*

Waterzooï de filets de truite

Où

Suprême de poulet au vin jaune

Assiette de fromages

Où

Fondant au chocolat Jivaras

33.00€

Menu P'tit Chou

(Uniquement pour les enfants -12 ans)

Petite salade et croûton franc-comtois

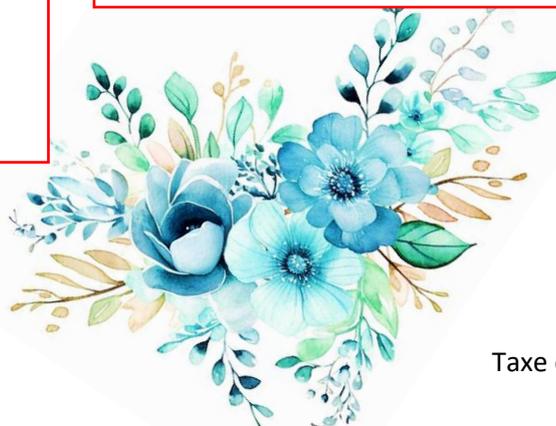
Escalope de volaille à la crème

Glace 1 boule, chantilly

Où

pom'potes

12.50 €



Taxe et service compris

Menu des rives de l'Ain

Tartare de truite fumée maison au citron vert

Où

Croûte aux champignons et morilles

Filets de truite, bisque et queues d'écrevisses

Où

Demî magret de canard aux griottes

Trou jurassien

Où

Assiette de fromages

Fondant au chocolat Jivaras

Où

Composition gourmande et fruitée

44.50€



*Nos viandes sont d'origine française.
Nous travaillons avec des producteurs de la région.*



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

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

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

*Ferme des Cabrotins à Arthenas (39270)
(Fromage de chèvre)*

*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)*

*Maison Chazal, Equevilson (39300)
(Bœuf, veau, agneau, volaille, gibier)*

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

