

Notre carte



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

Notre coin signature

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

	Entrée	
Tarte fine de saucisse de Morteau, cancoillotte et compotée d'oignons	12.00 €	Verre de Vin Jaune 6.50€ Où Verre de Vin de Paille 7.50€
Marbré de foie gras et magret canard fumée maison et confit de figues	17.50 €	
Duo de truites fumée maison (Rilette et roulé de truite aux légumes croquants)	14.50 €	

Nos incontournables

La boîte chaude « crémeux du Jura » (pommes de terre, salade verte)	17.50 €
La boîte chaude « crémeux du Jura » et charcuterie (France) (pommes de terre, salade verte)	24.00 €
Fondue jurassienne minimum 2 personnes*	17.50 €/pers
Fondue jurassienne aux morilles minimum 2 personnes*	21.50 €/pers
Fondue jurassienne et charcuterie (France) minimum 2 personnes*	24.00 €/pers
Fondue jurassienne, Morilles et charcuterie (France) minimum 2 personnes*	28.00 €/pers
*(fondue servi uniquement le soir)	

Déclinaison de 7 fromages, fruits secs et miel de Jurabeille 13.90 €

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune 3.50€

	Entrée	Repas (frites)
Croûte aux champignons et morilles	15.00 €	23.50 €

Pour accompagner l'un de vos plats nous vous préconisons une bouteille de tradition blanc ou un savagnin

Sauce morilles* 7.50 €

- Morilles cachemire

Portion de frites Maison 3.50 €

Taxe et service compris

Nos plats traditionnels

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

Dans nos lacs

Filets de perchettes meunière 21.50 €

Pavé de sandre et nage de queues d'écrevisses 24.50 €

Dans nos terres

Suprême de poulet au Vin Jaune (France) et gratin de saison 21.50 €

Effiloché de bœuf confit (France) façon Rossini et pomme de terre au four 24.50 €

Magret de canard entier (France) aux griottes et légumes rôtis 24.00 €

Risotto de quinoa boulgour au comté et légumes végétariens 20.00 €

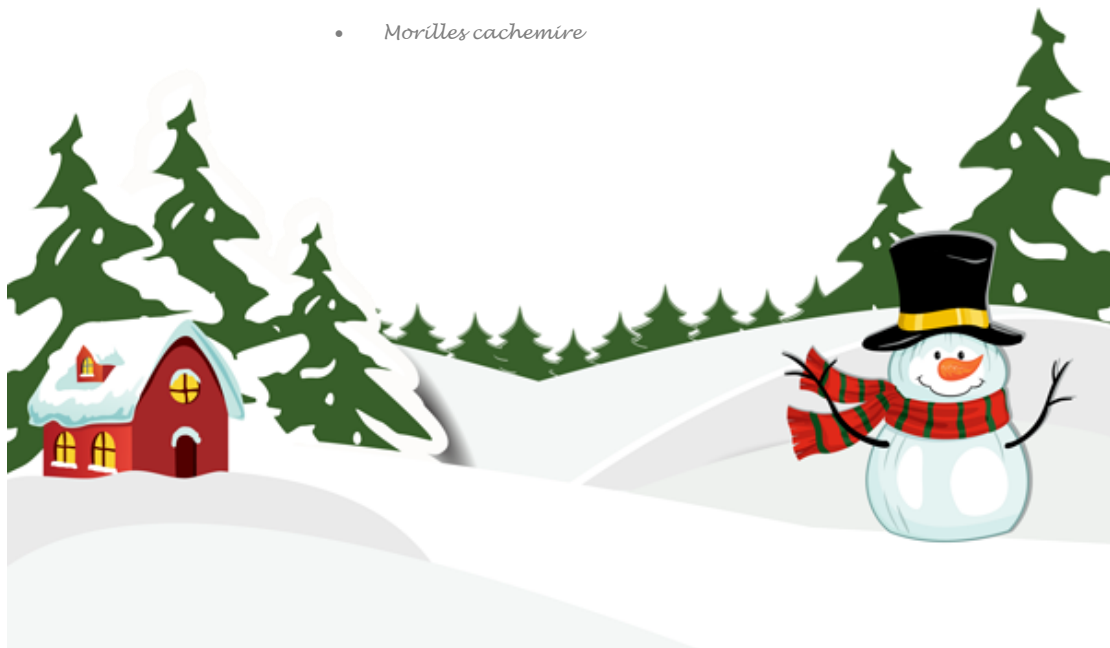
Portion de frites Maison 3.50 €

Il est possible d'agrémenter votre plat avec une sauce :

Sauce champignons forestiers 4.50 €

*Sauce morilles** 7.50 €

- *Morilles cachemire*



Nos desserts

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

Douceur chocolatée 8.50 €

(Biscuit aux amandes, croustillant praliné, et mousse au chocolat)

La coupe glacée des Rives de l'Ain 8.00 €

(Boule vanille, compotée de fruits rouges au Macvin, chantilly et meringue craquante)

Cappuccino exotique 8.00 €

(Gaspacho d'ananas, crème de coco et financier citron vert)

Verre de Macvin blanc ou rosé 4.50€
Où
Verre de Vin de Paille 7.50€

Pour les amateurs/amatrices, pour accompagner le dessert shooter 2 cl au choix à 3.00 €

Déclinaison de 7 fromages, fruits secs et miel de Jurabeille 13.90 €

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune 3.50€

Nos déclinaisons de gourmand et petits plus

Café gourmand 8.90 €

Thé gourmand ou double café gourmand 9.90 €

Café gourmand des amateurs/amatrices 10.90 €

(2cl Rhum Bambu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)

Thé ou double café gourmand des amateurs/amatrices 11.90 €

(2cl Rhum Bambu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)

« Le shooter coffee » de l'Ain » 5.00 €

(2 cl Rhum Bambu 40°c, 2 cl Belle Poire 35° c ou 2 cl Kiyoko Yuzu 8°c)

Irish coffee ou rhum coffee 9.00 €

N'hésitez pas à demander la carte des boissons pour les digestifs

Menu Les Rives de l'Ain

(Nos formules sont non modifiables, merci de votre compréhension)

Les entrées

- Rillettes de truite fumée maison
- Tarte fine Morteau et cancoillotte

Les plats

- Filets de perchettes meunière
- Suprême de poulet au Vin Jaune (France) et gratin de saison

Les fromages

- Trou jurassien
- Assiette de 3 fromages

Les desserts

- Capuccino exotique
- La coupe glacée des Rives de l'Ain
- Douceur chocolatée(+ 0.50€)

Nos formules :

- 1) Plat + Dessert 28.50€
- 2) Entrée + plat 32.00€
- 3) Entrée + plat + dessert 39.00€
- 4) Entrée + plat + fromage/trou jurassien + Dessert 43.00€
- 5) Entrée + plat + trou jurassien + fromage + Dessert 46.00€

Menu P'tit Chou

(Uniquement pour les enfants -12 ans)

P'tit croq' au comté

Escalope de volaille à la crème

Mousse au chocolat

Où

Pom'potes

12.50 €

Taxe et service compris

*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)*

*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, Equevilhon (39300)
(Bœuf, veau, agneau, volaille, gibier, charcuterie)*