

Carte et Menus



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

Nos entrées

(Boissons non comprises)

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

<i>Rillettes de truite rose</i>	11.00 €	Verre de Vin Jaune Arbois 8 cl 6.50€
<i>Mi-cuit de Foie gras de canard et poire pochée au vin chaud</i>	17.50 €	Où
<i>La douzaine d'escargots à la Franc-comtoise</i>	13.50 €	Verre de Vin de Paille Arbois 6 cl 7.50€
<i>Escargots gratinés au comté, beurre persillé, Pontarlier</i>		

Nos incontournables

(Boissons non comprises)

<i>La boîte chaude « crèmeux du Jura » (pommes de terre, salade verte)</i>	17.50 €	
<i>La boîte chaude « crèmeux du Jura » et charcuterie (pommes de terre, salade verte)</i>	24.00 €	
<i>Croûte aux champignons et morilles</i>	15.00 €	23.50 €

Pour accompagner l'un de vos plats nous vous préconisons une bouteille 75 cl de tradition blanc ou un savagnin

*Fondue jurassienne et charcuterie minimum 2 personnes** **24.00 €/pers**

*Fondue jurassienne, Morilles et charcuterie minimum 2 personnes** **28.00 €/pers**

**(fondue servi uniquement le soir)*



Taxe et service compris

Dans les terres

(Boissons non comprises)

Suprême de poulet au Vin Jaune 21.90 €

Suprême de poulet au Vin Jaune et Morilles sauvages 28.00 €

Pavé de cerf confit en basse température aux chanterelles 23.50 €

**Pour accompagner votre plat nous vous proposons une bouteille "Grand Marrenon Luberon" 75 cl 22.00€*

Risotto de quinoa Boulgour au comté et légumes 21.50 €

Dans les lacs et rivières

(Boissons non comprises)

Marmite des Rives de l'Ain 23.50 €

Truite, sandre et crustacés

La truite en portefeuille aux Morilles, queues d'écrevisses et Vin Jaune 28.50 €

Filets de perches meunières 21.90 €

Pour accompagner votre plat nous vous préconisons une bouteille de "Very chardonnay blanc Limoux" 75 cl 25.00€

Assiette de frites 3.90 €

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

Sauce champignons forestiers 4.50 €

Sauce morilles sauvages 7.50 €



Taxe et service compris

Nos desserts

(Boissons non comprises)

Crumble d'antan, pommes caramel au four

8.50 €

Verre de Macvin blanc ou rosé 6 cl

La coupe des Rives de l'Ain

8.50

4.50€

Où

(Boule de glace au macvin, compotée fruits rouges, chantilly et meringue craquante)

Verre de Vin de Paille Arbois 6 cl 7.50€

Gourmandise chocolatée

9.50

(Entremet au chocolat, mousse au cacao et glace chocolatée)

Déclinaison de 7 fromages locaux

13.90 €

Possibilité d'agrémenter le fromage avec un demi verre de Vin Jaune Arbois 4 cl

Nos petits plus

Café gourmand

9.90 €

Thé gourmand

10.50 €

Café gourmand des amateurs

11.90 €

(2cl digestif voir carte des vins)

Thé gourmand des amateurs

12.50 €

(2cl digestif voir carte des vins)

« Le shooter coffee » de l'Ain

5.00 €

(2 cl digestif voir carte des vins)

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



Taxe et service compris

Nos menus

(Boissons non comprises)

Menu Des Rives

Nos formules ne sont pas modifiables merci de votre compréhension

L'entrée

-Rillette de truite rose maison

Les plats

-Filets de perches meunières

-Suprême de poulet au Vin Jaune

Les fromages

-Trou jurassien

-Assiette de 3 fromages

Les desserts

-Crumble d'antan aux pommes

-Coupe des Rives de l'Ain

Nos formules :

1) Plat + Dessert 29.50€

2) Entrée + plat + dessert 40.00€

3) Entrée + plat + fromage/trou jurassien + Dessert 45.00€

Menu P'tit Chou

Uniquement pour les enfants -12 ans

Croustillant jambon comté

Escalope de volaille à la crème

ou

Petit pavé de truite rose

Pom'pote

Où

Mousse cacao

12.50 €

Menu de l'Ain

Nos formules ne sont pas modifiables merci de votre compréhension

L'entrée

-La douzaine d'escargots à la Franc-comtoise

Les plats

-Marmite des Rives de l'Ain

-Pavé de cerf confit en basse température aux chanterelles

Les fromages

-Trou jurassien

-Assiette de 3 fromages

Les desserts

-Crumble d'antan aux pommes

-Coupe des Rives de l'Ain

-Gourmandise chocolatée (+1€)

Nos formules :

1) Entrée + plat + dessert 44.50€

2) Entrée + plat + fromage/trou jurassien + Dessert 49.00€



Taxe et service compris