Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

AIGUILLETTES DE POULET, FRITES
BUFFET DE DESSERTS 14,00 €

Les jus de fruits

ABRICOT, ANANAS, FRAISE, ORANGE, POMME, TOMATE

(Pampryl) 4,50 €

50 cl

1 litre

25 cl

Les boissons fraîches

	25 cl 33 cl
DIABOLO	3,50 €
ICE TEA	4,50 €
PEPSI LIGHT	4,50 € 4,50 €
SCHWEPPES SCHWEPPES LEMON SCHWEPPES AGRUM'	4,50 € 4,50 € 4,50 €
ORANGINA	4,50 €
PERRIER	4,50 €
EAU MINÉRALE CAROLA	3,00 €
DOSE DE SIROP OU RONDELLE	0.20 €

Les boissons chaudes

CAFÉ	2,50 €
GRAND CAFÉ	3,50 €
ALLONGÉ	3,00 €
THE / INFUSION	3,50 €

Les eaux

CAROLA PLATE OU PÉTILLANTE 4,00 € 6,00 €

Les digestifs

	4 cl		4 cl
GET 27/31	5,50 €	POIRE WILLIAMS	5,50 €
WHISKY JAMESON	5,50 €	COGNAC ABK6	5,50 €
GÉNÉPI [©]	5,50 €	MARC DU JURA	5,50 €
SAPIN	5,50 €	CALVADOS	5,50 €
LIMONCELLO	5.50 €		



Les apéritifs

SANGRIA	25 cl	7,00 €
SPRITZ JURASSIEN (au crémant du Jura)	25 cl	8,00 €
MOJITO (rhum, menthe, citron vert, sucre de canne)	25 cl	10,00 €
VIRGIN MOJITO (sans alcool)	25 cl	7,00 €
WHISKY COCA	20 cl	7,00 €
KIR ALIGOTÉ ANISÉS (Ricard, Pontarlier) MARTINI (blanc ou rouge) SUZE SUZE SUZE SUZE CASSIS	15 cl	5,00 €
ANISÉS (Ricard, Pontarlier)	2 cl	3,50 €
MARTINI (blanc ou rouge) partage2	5 cl	3,50 €
suze friture apéro €	5 cl	3,50 €
SUZE CASSIS	6 cl	4,00 €
MACVIN	8 cl	5,50 €
CREMANT DU JURA	15 cl	5,50 €
CREMANT DU JURA (cassis, mûre ou pêche)	15 cl	6,00 €
CREMANT MACVIN	15 cl	₇ 6,50 €



Retrouvez nos cartes et allergènes sur : www.restaurants-jura.fr

Les bières régionales pression

33 cl



BLONDE SIROP PICON BLANCHE

5,00 € 5,40 € 6,00 € 6,00 €

Pour l'apéritif, partage² une friture apéro 8€

IPA

6,60 €

La bière bouteille



BULLE

Crémant du Jura (Domaine Savigny)

SANS ALCOOL

5,50 €

26,00 €

Les vins

	Verre	Pichet	Bouteille
	15 cl	50 cl	75 cl
BOURGOGNE			
Mâcon-Azé (Domaine Rochebin)	5,20 €	17,00 €	25,00 €
Côteaux Bourguignons (Domaine Després)			29,00 €
CÔTES DU JURA			
Côtes du Jura Pinot (Domaine Bulabois)	6,00 €	18.00 €	30,00 €
Côtes du Jura Chardonnay (Domaine Bulabois)	5,80 €	17,40 €	29,00 €
Côtes du Jura Savagnin (Domaine Bulabois)	7,80 €	25,00 €	38,00 €
CÔTES DU RHÔNE			
Belleruche (Domaine Chapoutier)	5,80 €	17,40 €	29,00 €
Beneracite (Bolhame Chapoutier)	3,000	17,40 0	23,000
ROSÉ			
Brise Marine (IGP Méditerranée)			22.00 €
Gold (AOP Côtes de Provence)			27.00 €
Domaine de la Rouillère	5.00 €	16.00 €	
Bolliane de la Rodinere	5,00 €	10,00 €	

Les entrées

BUFFET D'ENTRÉES large choix de crudités

15,00 €

Faites votre salade à votre convenance (salade Caesar, chèvre, Franc-Comtoise...)

Vous trouverez tous nos condiments (moutarde, mayonnaise, ketchup, sel...) près du buffet d'entrées.

Les planches régionales

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PLANCHE MIXTE (charcuterie et fromage)

20,00 €

20,00 €

Les fondues individuelles

FONDUE	22,00 €
FONDUE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	27,00 €
FONDUE CHARCUTERIE	29,00 €

Les spécialités locales

ESCALOPE JURASSIENNE filet de volaille enrobé de jambon et gratiné au Comté	22,50 €
PLANCHE JURASSIENNE saucisse de Morteau, jambon fumé, pommes de terre, cancoillotte, salade	24,00 €
BURGER FRANC-COMTOIS pain artisanal, steak haché, Morteau, raclette fumée,	
tomates, salade, compotée d'oignon, sauce Comté, frites	22,00 €
CROÛTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	23,00 €

Le grill

FAUX-FILET GRILLÉ NATURE	22,00 €
FAUX-FILET GRILLÉ AUX MORILLES	29,00 €
FAUX-FILET GRILLÉ AU COMTE	24,00 €
FAUX-FILET GRILLÉ AU POIVRE VERT	24,00 €

Les poissons

MOULES MARINIÈRES, FRITES (suivant arrivage)	21,00 €
MOULES AU COMTÉ, FRITES (suivant arrivage)	23,00 €
FRITURES, FRITES	18,00 €
FILETS DE PERCHE, FRITES	25,00 €
PARILLADE (suivant arrivage) merlu, seiche, moules, coques, gambas,	
pommes de terre au safran	32,00 €
PAËLLA (suivant arrivage) riz, petits pois, poulet, chorizo, crevettes, fruits de mer, poivrons	26,00 €

Les desserts