

LES JUS DE FRUITS 25 cl

ABRICOT	
ANANAS	
FRAISE	
ORANGE	
POMME	
TOMATE	
CITRONNADE CITRON/PASTEQUE OU CITRON/POIRE	



LES BOISSONS FRAÎCHES

DIABOLO		25 cl	
ICE TEA		4.50	
ORANGINA		4.50	
PEPSI			
PEPSI LIGHT			
PERRIER			
PERRIER SIROP			
PERRIER RONDELLE			
SCHWEPPEs		4.50	
SCHWEPPEs AGRUM'		4.50	
CAROLA PLATE			
1/2 CAROLA PLATE ou CAROLA BULLE		4.00	
LITRE CAROLA PLATE ou CAROLA BULLE		6.00	
DOSE DE SIROP ou RONDELLE		0.20	

LE CHAUD

CAFÉ	3.00
GRAND CAFÉ	4.50
CHOCOLAT CHAUD	5.50
THÉ / INFUSION	4.50

LES ALCOOLS 4 cl

POIRE WILLIAMS	
SAPIN	
GET 27 ou 31	
BAILEY'S	
VODKA BELVEDERE	
CLAN CAMPBELL	
JACK DANIEL'S	
COGNAC ABK6	
RHUM DON PAPA	
CLAN COCA	
JACK COCA	

LES BIÈRES

	25 cl	Bouteille 33cl	50 cl
	4.00		7.50
Sirop	4.20		7.80
Picon	5.00	5.00	9.00
HK 00			
Fruits Rouges	5.50		10.00
Desperados	5.00		9.00
SUNLIGHT			
Citron, citron vert			
Blanche	5.00		9.00
IPA	5.50		10.00
Pelforth Brune	5.00		



LES VINS

	75 cl	150 cl
MACON LUGNY LES CRAYS <i>Domaine Drouhin</i>	32.00	
JURA CHARDONNAY <i>Domaine Bulaboïs</i>	29.00	
SAVAGNIN <i>Domaine Bulaboïs</i>	38.00	
MAS PAMPELONNE <i>AOP Côtes de Provence</i>	32.00	60.00
GOLD <i>AOP Côtes de Provence</i>	27.00	
M de SAINT MAUR - <i>Côtes de Provence</i>	30.00	
<i>Château Saint Maur, Cru Classé</i>		
JURA PINOT <i>Domaine Bulaboïs</i>	29.00	
CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE <i>Domaine Chapoutier</i>	29.00	
CÔTES DE BOEUF <i>IGP Pays d'OC</i>	28.00	
SAVIGNY LES BEAUNE 1er CRU <i>Domaine Moillard-Grivot</i>	42.00	
PINOT NOIR LAFORÊT <i>Domaine Joseph Drouhin</i>	34.00	



Champagne

DEUTZ

AY- FRANCE

LES BULLES

CRÉMANT DU JURA *DOMAINE SAVAGNY*

CHAMPAGNE DEUTZ

Bouteille

26.00

55.00

Magnum

90.00

LES BULLES

COUPE DE CRÉMANT NATURE	(16 cl)	5.80
FRAGOLINO <i>Fraises des bois</i>	(16 cl)	6.50
MIRTILLINO <i>Myrtilles des bois</i>	(16 cl)	6.50

COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ	(16 cl)	12.00
KIR ALIGOTÉ <i>Cassis ou mûre ou pêche</i>	(16 cl)	5.00
MACVIN	(8 cl)	6.20
RICARD, PONTARLIER	(2 cl)	3.50
MARTINI <i>Blanc ou rouge</i>	(5 cl)	3.50
SUZE	(5 cl)	3.50
SPRITZ JURASSIEN	(25 cl)	8.40
SANGRIA	(25 cl)	7.00
LILLET TONIC	(20 cl)	7.00



LES COCKTAILS

SANS ALCOOL	
COCKTAIL DU MOMENT	7.50
AVEC ALCOOL	
LE BALCON <i>Cocktail du jour</i>	10.00
PORNSTAR MARTINI <i>Vodka, fruits de la passion, vanille</i>	10.00
MARGARITA <i>Tequila, triple sec, citron vert</i>	10.00
MOJITO <i>Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse</i>	10.00
CUBA LIBRE <i>Rhum, coca, citron vert</i>	10.00
GIN TONIC <i>Gin, jus de citron, Schweppes</i>	10.00
JÄGER BOMB <i>Jagermeister, red bull</i>	10.00

LES VERRES DE VINS & PICHET

	16 CL	50 CL
MACON LUGNY LES CRAYS <i>Domaine Drouhin</i>	7.20	24.00
CHARDONNAY <i>Domaine Bulaboïs</i>	6.20	19.00
SAVAGNIN <i>Domaine Bulaboïs</i>	8.00	25.00
JURA PINOT <i>Domaine Bulaboïs</i>	6.20	19.00
CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE <i>Domaine Chapoutier</i>	6.20	19.00
ROSÉ DE PROVENCE <i>Côtes de Provence</i>	5.80	18.00

A PARTAGER

PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & DE FROMAGE	14.00
FLAMMEKUECHE	14.00

LES ENTRÉES

SALADE COMTOISE	9.90
Salade, jambon du Haut-Doubs, Comté, noix, tomate	
CARPACCIO DE TRUITE MARINÉE	15.50
RILLETES DE POISSON ET SES TOASTS	14.00
COCOTTE D'ESCARGOTS A LA CRÈME DE COMTÉ	13.50
CROÛTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	19.90

LES FONDUES

Les fondues sont servies avec une salade verte
Nos fromages proviennent de la fruitière du Mont Orgier

FONDUE JURASSIENNE	17.50
FONDUE MORILLES	23.00
FONDUE TRUFFÉE	23.00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8.50
ASSIETTE DE CHARCUTERIE, JAMBON TRUFFÉ	10.50

LE MENU ENFANT *(Jusqu'à 12 ans)*

AIGUILLETES DE POULET PANÉES OU FUSILLONI JAMBON SAUCE COMTÉ	10.00
GLACE	

LA BROCHE

COQUELET ENTIER	19.80
SOURIS D'AGNEAU	29.50
RIBS FUMÉ MAISON	23.50
COCHON DE LAIT FARCİ BOLETS ET CÈPES	26.00

LES PLATS

ENTRECÔTE <i>(250G)</i>	25.00
CÔTE DE BŒUF <i>(pour 2 pers)</i>	59.00 € / KG
BURGER BALCON	21.00
Pain Artisanal, steak haché, bacon, tomates, salade, compotée d'oignon, cheddar, pickles, sauce Comté	
FILET DE SANDRE SAUCE BEURRE BLANC	23.00
FUSILLONI AU JAMBON TRUFFÉ, MOZZARELLA DI BUFALA	23.90
FUSILLONI AUX MORILLES	23.90
FLAMMEKUECHE	14.00

LES SUGGESTIONS

RETROUVEZ LES INSPIRATIONS DU CHEF SUR L'ARDOISE
OU
DEMANDEZ-LES À NOTRE ÉQUIPE EN SALLE

LES FROMAGES

FAISSELLE	5.00
FAISSELLE À LA CRÈME	5.20
FAISSELLE COULIS DE FRUITS ROUGES	5.20
ASSIETTE DE FROMAGES	6.80
Comté, Morbier, Tomme du Jura, salade	
Nos faisselles et fromages proviennent De la fruitière du Mont Orgier	

LES SAUCES

MORILLES	8.00
COMTÉ, BÉARNAISE, TARTARE	4.00
TRUFFÉE	6.00

LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	9.00
BABA AU RHUM	9.00
FINGER CHOCOLAT	9.00
CRÈME BRÛLÉE	8.00
FORÊT NOIRE	9.00
MACARON FRAMBOISE	9.00

LES COUPES GLACÉES

LIÉGEOIS	8.50
Glace café ou chocolat avec glace vanille, coulis, chantilly	
DAME BLANCHE	8.50
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
COUPE DU LAC	8.50
Glace vanille, pistache, chocolat, coulis chocolat, chantilly	
COUPE TOBLERONE	8.90
Glace vanille, caramel beurre salé, coulis de caramel, Toblerone, chantilly	
COUPE "LE BALCON"	8.50
Glace vanille, caramel beurre salé, nougat, coulis de caramel, chantilly	
COUPE FRAICHEUR	8.50
Sorbet citron, passion et framboise, coulis fruits rouges, chantilly	
COUPE JURASSIENNE	9.00
Glace vanille, raisins secs macérés, Macvin	
COLONEL	9.00
Sorbet citron, vodka	

LES GLACES

COUPE 2 BOULES	5.50
COUPE 3 BOULES	7.00
Chocolat, vanille, café, fraise, nougat, pistache, caramel beurre salé, citron, framboise, passion	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.00
SUPPLÉMENT COULIS	1.00
SUPPLÉMENT COULIS + CHANTILLY	1.80