



MENU CHEMINOT

Salade d'Antan
ou
Assiette de charcuterie

Ombre chevalier
ou
Suprême de volaille
sauce Comté

Dessert de la vitrine
ou
2 boules de glace
au choix

35.00

MENU DU P'TIT CHEMINOT

Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes
de poulet panées
frites

ou
Tartiflette au
Crèmeux du Jura

Glace Smarties

13.50

MENU DU TACOT

Truite fumée
ou
Croûte aux Morilles

Cassolette d'écrevisses
sauce Nantua

ou

Filet de bœuf
sauce au poivre vert

Dessert de la vitrine
ou
Coupe de glace aux choix

43.00

LES DESSERTS DESSERTS

Café gourmand Madame 8.90

Café, moelleux chocolat, boule de glace, crème brûlée,
verrine du moment

*Coffee, chocolate cake, ice cream,
Crème Brûlée, daily dessert*

Café gourmand Monsieur 9.90

Café, moelleux chocolat, boule de glace, crème brûlée,
Griottines de Fougerolles®

*Coffee, chocolate cake, ice cream, Crème Brûlée,
Griottines cherries Fougerolles®*

Crème brûlée au Sapin 7.00

Pâtisseries vitrine 7.00 à 9.00

LES GLACES ICE CREAM

Coupe « du Bon Temps » 8.50

Glace Vanille, Noix, Nougat, miel et chantilly
Vanilla, Nut, nougat, honey, whipped cream

Coupe du Lac 8.50

Glace pistache, chocolat, vanille, coulis de chocolat
et chantilly

*Pistachio, chocolate, vanilla, chocolate sauce,
whipped cream*

Coupe Fruits Rouges 8.50

Glace Fraîse, cerise, cassis, coulis de fruits rouges
et chantilly

*Strawberry, cherry, black currant, red fruits sauce,
whipped cream*

Coupe Gourmande 8.50

Sorbet Poire, passion, ananas, coulis de fruits exotiques
et chantilly

*Pear, passion fruits, pineapple, yellow fruits sauce,
whipped cream*

Coupe Dame Blanche 8.50

Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly
Vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Coupe du Verger 9.00

Sorbet poire et eau de vie de poire
Pear, pear alcohol

Coupe Griottines 9.00

Glace vanille, cerise et griottines de Fougerolles
Vanilla, cherry, griottines de Fougerolles

Coupe Jurassienne 9.00

Glace Noix et Macvin
Nut and Macvin wine



Coupe 2 boules (2 scoops) 5.50

Coupes 3 boules (3 scoops) 7.00

Parfums - Flavours : Vanille, nougat, chocolat,
pistache, noix, cassis, poire, passion,
fraise, cerise, ananas

LES VINS

BOURGOGNE

Givry 1 ^{er} Cru - Domaine Steinmaier	<i>Rouge</i>			42.00
Givry 1 ^{er} Cru - Domaine Steinmaier	<i>Blanc</i>			39.50
Mâcon Lugny Les Crays - Domaine Joseph Drouhin	<i>Blanc</i>	7.40	24.50	36.00

JURA

Arbois - Chardonnay - Domaine Bulabois	<i>Blanc</i>	6.00	17.60	29.00
Arbois Pupillin - Tradition - Domaine Bulabois	<i>Blanc</i>	6.00	17.60	29.00
Arbois - Savagnin - Domaine Bulabois	<i>Blanc</i>	8.00	25.50	38.00
Arbois Pupillin - Pinot - Domaine Bulabois	<i>Rouge</i>	6.00	17.60	29.00
Vin Jaune - Caveau des Jacobins	<i>Blanc</i>	12.00	33.00	55.00

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Domaine Guigal	<i>Rouge</i>	6.40	18.00	29.00
Saint Joseph - Domaine Courbis	<i>Rouge</i>			45.00

PROVENCE

Gold AOP Côtes de Provence	<i>Rosé</i>			29.00
Cap des Pins Vigneron Saint-Tropez	<i>Rosé</i>	5.50	16.00	

LES BULLES

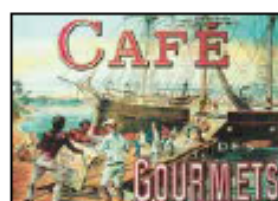
Crémant du Jura - Fruitière Vinicole d'Arbois				28.00
Champagne Deutz				55.00
1/2 Champagne Deutz				28.00

DIGESTIFS (4 cl)

Eau de Vie de Poire	5.50
Cognac	5.50
Génépi	5.50
Gentiane	8.80
Sapin	5.50
Calvados	6.00
Marc du Jura	6.00
Get 27	5.50
Get 31	5.50
Vodka	5.50
Rhum Don Papa	6.50
Whisky Jameson	6.00
Whisky Cragganmore	8.00

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50
Café Griottines	5.00
Thé	3.00
Infusion	3.00
Grand Café	4.00



VALEUR ALIMENTAIRE DU VIN

UN LITRE DE VIN de 10°	900 gr. de Lait
	370 gr. de Pain
	585 gr. de Viande
CORRESPOND COMME NOURRITURE A	5 Oeufs

LE VIN EST UN ALIMENT
BUVEZ DU VIN

COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE
40, RUE MARSEILLE - PARIS



*Au Temps
Jadis*

46 Grande Rue
39130 Clairvaux-les-Lacs
03 84 25 41 48

GAZETTE DU

Ben Temps



*Aux Plaisirs
d'Antan*

11 rue Rouget de Lisle
39000 Lons-le-Saunier
03 84 25 24 88

Ces petits restaurants sont une balade qui vous emmènera des plaines des Dombes aux plus hauts sommets jurassiens. Il suit les traces des petits trains aujourd'hui disparus, et présente les paysages, des cartes postales anciennes, aux lacs paisibles et aux campagnes tranquilles. C'était le temps des routes sans voitures, des hommes aux frères moustaches et des villages où l'on s'attardait à bavarder devant les maisons. Ce monde s'étira de la fin du XIXe siècle au milieu du XXe puis s'effaça progressivement c'était le monde des tramways. Le Tacot à vapeur qui reliait Lons à Saint-Claude fonctionna de 1898 à 1948, et le Morez-La Cure, de 1912 à 1958. Il promettait le confort, la prospérité et des distractions pour les populations qui découvraient la Troisième République. Il détrôna la diligence, chère au Far-West et aux siècles passés et puis vint l'automobile, moderne, rapide, indépendante et ce fut la fin du Tacot.

.....Il ne vécut qu'un demi-siècle.....

Extrait du livre de Françoise Desbiez

11€

*Avec l'apéritif, pensez à partager
une planche de charcuterie !*

LES APÉRITIFS

Martini (Rouge, Blanc) (5 cl).....	4.00
Porto (Rouge, Blanc) (8 cl).....	5.00
Suze (5 cl).....	3.50
Suze Cassis (5 cl).....	3.70
Ricard (2 cl).....	3.50

APÉRITIF MAISON

Crémant « Châtaigne » (15 cl) ..6.80

LES SPÉCIALITÉS LOCALES

Pontarlier ou Absinthe (2 cl).....	3.50
Macvin AOC (8 cl).....	6.20
Vin de Paille (8 cl).....	9.80
Kir Jura (15 cl).....	6.50
Crémant (15 cl).....	5.20
Crémant Macvin (15 cl).....	6.00



LES EAUX

Carola plate (50 cl).....	4.80
Carola pétillante (50 cl).....	4.80
Carola plate (1 l).....	6.80
Carola pétillante (1 l).....	6.80

LES BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Heineken Fobo.....	4.80
Heineken 00.....	5.50
Blonde La Rouget 5°.....	5.80
Blanche La Rouget 4.8°.....	5.80
Ambrée La Rouget 6°.....	5.80



LES BIÈRES PRESSION DU PLAISIR D'ANTAN

Tigre Bock (25 cl).....	3.50
Spéciale (25 cl).....	4.50

LES BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi (33 cl).....	4.50
Ice Tea (25 cl).....	4.50
Fanta (25 cl).....	4.50
Perrier (33 cl).....	4.50
Jus d'abricot (25 cl).....	4.50
Jus d'ananas (25 cl).....	4.50
Jus d'orange (25 cl).....	4.50
Jus de tomate (25 cl).....	4.50
Jus de pomme (25 cl).....	4.50
Diabolo (25 cl).....	4.00

LES ENTRÉES STARTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIE 11.00

Charcuterie board

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE 15.90

Smoked trout

SALADE D'ANTAN 13.50

Salade, Comté, Morbier, Raclette, jambon cru, Morteau, tomates

Salad, « Comté, Morbier, raclette » cheeses, cured ham, Morteau sausage, tomatoes

SALADE JADIS 13.50

Salade, croustillant de Morbier et saucisse de Morteau, lardons, tomates

Salad, Morbier cheese, Morteau sausage, grilled bacon bits, tomatoes

SALADE FRAÎCHEUR 14.50

Salade, truite, concombre, tomates, olive noire, oignon rouge

Salad, trout, cucumber, tomato, olive, red onion

CASSOLETTE D'ÉCREVISSES
SAUCE NANTUA 16.90

Crayfish gratin with « Nantua » sauce

CROÛTE AUX MORILLES & VIN JAUNE 22.50

Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread

LES TARTINES LARGE SLICE OF BREAD WITH GARNISH

TARTINE GRAND-MÈRE 18.90

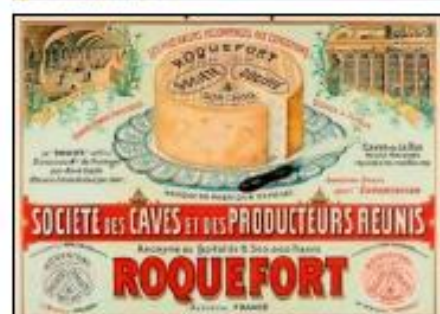
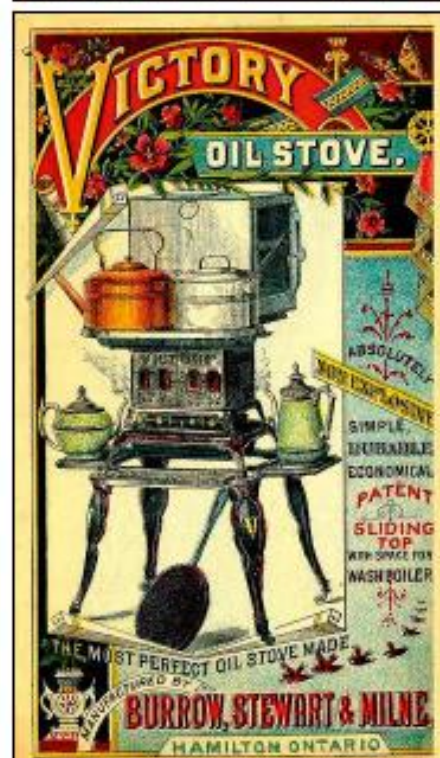
Crème, Morteau, Comté, oignons frits, Vin Jaune, salade

Cream, Morteau sausage, Comté cheese, fried onions, Vin Jaune, salad

TARTINE GRAND-PÈRE 18.90

*Crème, jambon du Haut-Doubs, Morbier, oignons frits,
Vin Jaune, salade*

Cream, smoked ham, Morbier cheese, fried onions, Vin Jaune, salad



LES SPÉCIALITÉS SPECIALITIES

FONDUE AU COMTÉ 21.00 / pers.

Comté cheese fondue

FONDUE AU COMTÉ & MORILLES 25.90 / pers.

Comté cheese fondue with morels mushrooms

FONDUE AU COMTÉ CHARCUTERIE 28.00 / pers.

Comté cheese fondue and charcuterie

FONDUE AU COMTÉ & MORILLES
CHARCUTERIE 32.90 / pers.

Comté cheese fondue with morels mushrooms and charcuterie

LA RACLETTE À L'ANCIENNE
(à partir de 2 pers.) 23.80 / pers.

Raclette avec charcuterie, pommes de terre et salade

Raclette cheese with charcuterie, potatoes and salad

LA PLANCHE DU HAUT-JURA 20.00

Jambon du Haut-Doubs, saucisse de Morneau, pommes de terre,

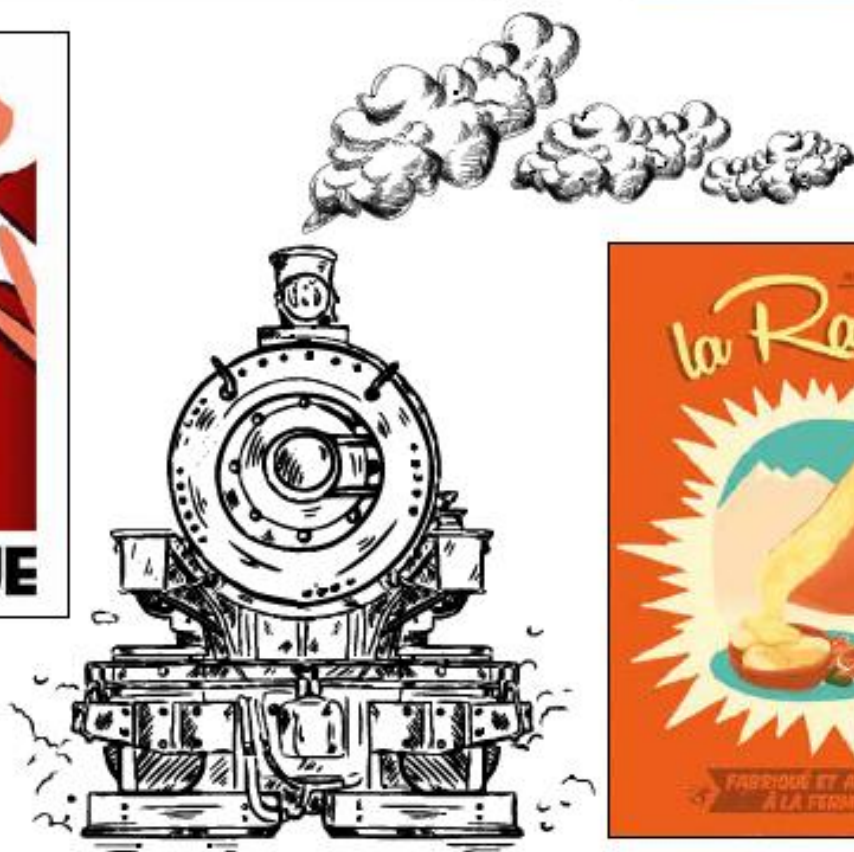
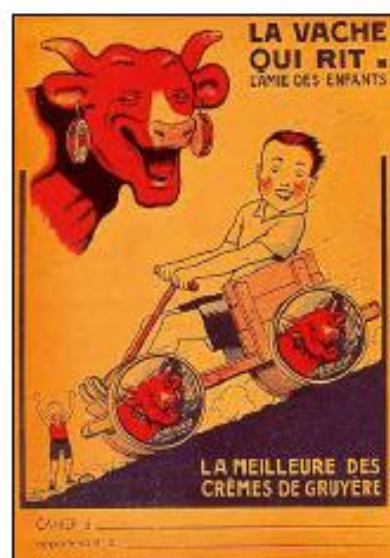
Cancoillotte chaude et salade

Smoked ham, Morneau sausage, potatoes, hot « Cancoillotte » cheese, salad

TARTIFLETTE AU CRÉMEUX DU JURA 18.50

Pommes de terre, crème, lardons, Crèmeux du Jura, oignons et salade

Potatoes, cream, grilled bacon bits, « Crèmeux du Jura Cheese », onions, salad



LES VIANDES MEAT

PAVÉ DE BOEUF MAÎTRE D'HÔTEL (200 g.) 18.80

Piece of beef with « Maître d'Hôtel » sauce

PAVÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT (200 g.) 22.80

Piece of beef with pepper sauce

PAVÉ DE BOEUF SAUCE AUX MORILLES (200 g.) 28.90

Piece of beef with morels mushrooms cream sauce

PAVÉ DE BOEUF SAUCE FROMAGÈRE (200 g.) 20.80

Piece of beef with cheese sauce

FILET DE BOEUF SUR ARDOISE CHAUDE (160 g.) 21.00

Fillet of beef on a hot stone slab-cook

DOUBLE FILET DE BOEUF SUR ARDOISE CHAUDE (320 g.) 34.00

Double fillet of beef on a hot stone slab-cook

PIERRADE (à partir de 2 pers.) 26.50 / pers.

Boeuf, filet mignon de porc, canette, lard fumé et légumes

A selection of meat to be grilled on a hot-stone : beef, filets mignons of pork, duckling, smoked pork breast strips, vegetables

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES 27.00

Free range poultry supreme

FILET DE CANETTE AU POIVRE VERT 22.00

Duckling fillet with pepper sauce



**Nos accompagnements
au choix :**
légumes du moment - riz -
gratin de pommes de terre ou frites

*Our side dishes to choose
from : vegetables - rice -
potatoes gratin or french fries*

LES POISSONS FISH

**FILET OMBLE CHEVALIER
SAUCE SAVAGNIN** 23.50

Artic char fillet with Savagnin sauce

**CASSOLETTE D'ÉCREVISSES
SAUCE NANTUA** 22.00

Crayfish gratin with « Nantua » sauce

