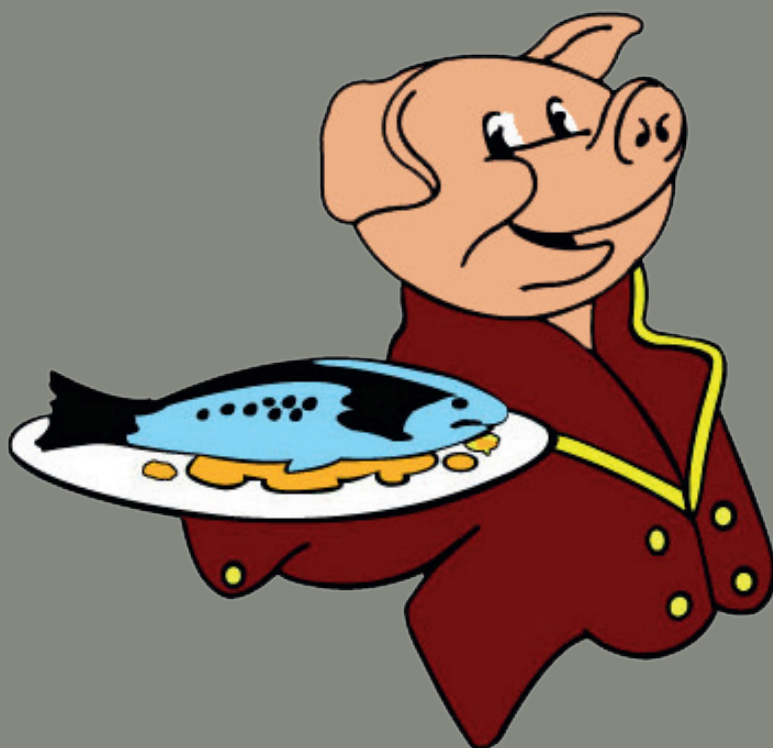


RESTAURANT

LA VALOUSE

Orgelet



Retrouvez notre carte et allergènes sur : www.restaurants-jura.fr

EAUX MINÉRALES

Carola plate (50cl)	3,00 €	Carola pétillante (50cl)	3,00 €
Carola plate (1 litre)	4,50 €	Carola pétillante (1 litre)	4,50 €
		Perrier fines bulles (75cl)	5,00 €

APÉRITIFS

Coupe Champagne Deutz (16cl)	10,00 €	Martini blanc ou rouge (5cl)	4,00 €
Heineken (25cl)	3,70 €	Porto blanc ou rouge (8cl)	5,00 €
Bière du moment (25cl)	4,70 €	Anisés (2cl)	3,50 €
Bière Rouget de Lisle (33cl)	5,70 €	Suze (5cl)	4,00 €
Blonde, Blanche ou Ambrée		Vin Jaune (8cl)	6,50 €
Kriek Mort Subite (33cl)	5,90 €	Macvin blanc ou rouge (8cl)	6,00 €
Pelforth brune (33cl)	5,00 €	Vin de paille (8cl)	9,00 €
		Gewurztraminer (8cl)	8,00 €
Bières artisanales d'Orgelet		Vendanges tardives	
« L'Origine du monde »		Kir Aligoté (14cl)	6,00 €
L'Origine blonde bio (33cl)	6,30 €	Mac Tonic (16cl)	7,80 €
L'Origine IPA bio (33cl)	6,30 €	Crémant du Jura (15cl)	6,00 €
		Crémant chataigne (15cl)	6,80 €

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	4,00 €	Schweppes (25cl)	4,00 €
Ice tea (25cl)	4,00 €	Diabolo (33cl)	4,00 €
Orangina (25cl)	4,00 €	Jus de fruits (25cl)	4,00 €
Perrier (33cl)	4,00 €	Abricot, Ananas, Fraise, Orange	
		Pomme et Tomate	

VINS AU VERRE ET EN PICHET

	le verre 16cl	25 cl	50cl
Viognier Pays d'Oc IGP (blanc)	6,30 €	9,60 €	19,20 €
Paul Mas			
Mâcon Lugny Saint-Pierre	7,00 €	10,90 €	21,00 €
Cave de Lugny			
Côtes du Jura Chardonnay AOC (blanc)	5,50 €	8,40 €	16,50 €
Domaine Clavelin			
Côtes du Jura Savagnin AOC (blanc)	9,00 €	14,00 €	28,00 €
Domaine Clavelin			
Côtes du Jura Trousseau AOC (rouge)	6,00 €	9,30 €	18,60 €
Domaine Clavelin			
Pinot Noir Laforêt AOC (rouge)	8,20 €	12,80 €	25,50 €
Domaine Joseph Drouhin			
Côtes du Rhône Belleruche AOC (rouge)	6,00 €	9,30 €	18,60 €
Domaine Chapoutier			
Côtes de provence (rosé)	5,50 €	8,50 €	17,00 €
Domaine La Rouillère			
Côtes de Gascogne UBY N°4 IGP (mœlleux)	6,50 €	10,00 €	19,00 €
Gros et Petit Manseng			

À PARTAGER TO SHARE

Assiette de friture apéro 8,50 €



LES ENTRÉES STARTERS

Truite fumée * 14,00 €
Smoked trout

Cassolette de ris de veau aux morilles 19,90 €
Veal sweetbread Cassolette with morel mushrooms

Œuf parfait sauce truffée * 11,50 €
Perfect egg with truffle sauce

Escargots au beurre persillé (1/2 douzaine) * 12,50 €
Snails with parsley butter

Croûte aux morilles et Vin Jaune 21,00 €
Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread

Salade du pêcheur * 14,50 €
Salade, truite fumée, écrevisse, asperge verte, tomates
Salad, smoked trout, crayfish, green asparagus, tomatoes

Salade Franc-Comtoise * 12,00 €
Salade, Comté, saucisse de Morteau, œuf, noix
Salad, Comté cheese, Morteau sausage, egg, nuts

LES VIANDES MEATS

Faux-filet grillé * 21,50 €
Grilled sirloin steak

Jarrêt de porc braisé 23,50 €
Braised pork shank (550 g)

Dos de cerf sauce Grand Veneur 24,00 €
Deer back, red wine sauce



Les sauces : sauce au Comté, moutarde à l'ancienne, Grand Veneur
Our selection of sauces : Comté sauce, whole-grain mustard, red wine sauce

Sauce aux morilles (Morel mushroom sauce) supp. 8,00 €

Les accompagnements : gratin dauphinois ou légumes croquants ou frites
ou linguines
Side dishes : gratin dauphinois potatoes, crunchy vegetables, french fries, linguine pasta



LE CÔTÉ BRASSERIE

Tartare de boeuf Français, frites et salad

Fried Français beef tartare and salad

* 19,50 €

Poutine à l'ancienne

Plat de frites, sauce Cheddar, poulet Tex Mex, Comté, Morbier, oeuf au plat, sauce BBC
French fries, Cheddar sauce, chicken Tex Mex, Comté, Morbier, fried egg, BBC sauce

* 19,50 €

Andouillette au Côtes du Jura

Sauce moutarde à l'ancienne (Maison Chazal)
Andouillette with Côtes du Jura wine and mustard sauce

* 18,50 €

Poulet aux écrevisses

Chicken with crayfish

25,50 €

Burger Comtois

The « Le Comtois » beef burger

Pain du boulanger, Cheddar, steak haché, Morteau, compotée d'oignon, sauce Comté, tomate, salad
Burger bun, Cheddar cheese, chopped steak, Morteau sausage, onion compote, Comté cheese, tomato, salad

* 21,00 €

Grande salade Franc-Comtoise, frites

Salade, Comté, saucisse de Morteau, oeuf, noix, frites
The big salad, Comté cheese, Morteau sausage, egg, nuts, fries

* 18,50 €

Grande salade du pêcheur, frites

Salade, truite fumée, écrevisse, asperge verte, tomates, frites
The big salad, smoked trout, crayfish, green asparagus, tomatoes, fries

* 21,50 €



LES FORMULES DU JOUR

*le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)
only at lunchtime, Monday to Friday (except public holidays)*

Plat du jour

Dish of the day

13,00 €

Entrée, plat, café

Starter, main course and coffee

14,90 €

Plat, dessert, café

Main course, dessert and coffee

14,90 €

Entrée, plat, dessert et café

Starter, main course, dessert and coffee

16,90 €



LES SPÉCIALITES DU PAYS LOCAL SPECIALITIES

Escalope de volaille Jurassienne

* 21,50 €

Escalope de volaille entrelardée au Comté et Vin Jaune
Poultry Escalope with ham and Comté cheese and Vin Jaune

Boite chaude du Jura

24,90 €

Jambon fumé du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, pommes de terre, Crèmeux du Jura, salade
Smoked ham, Morteau smoked sausage, steamed potatoes, « Crèmeux du Jura » soft cheese in a pine box, salad

Tartiflette au Crèmeux du Jura, salade

* 19,80 €

Pomme de terre, poitrine fumée et Crèmeux du Jura, chips de lard, compotée d'oignon
Potato, onion compote, smoked brisket and Crèmeux sauce, bacon chips, salad

Fondue aux 3 fromages

* 18,00 €

Comté, Morbier, Tomme

Fondue aux morilles

24,00 €

Comté, Morbier, Tomme and morel mushroom fondue

Assiette de charcuterie

8,00 €

Jambon fumé du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, jambon cru, salade
Smoked ham, Morteau smoked sausage, raw ham, salad



LES POISSONS FISHS

Friture d'éperlans, frites

* 16,50 €

Fried smelt with fries

Filets de perche au beurre blanc, frites

* 19,50 €

Perch fillet with white butter and fries

Filets de perche persillés, frites

* 19,50 €

Parsleyed perch fillet

Truite meunière aux amandes

* 21,00 €

avec pommes tournées et petits légumes
Trout meunière with almonds and vegetables

LE FROMAGE CHEESE

Assiette de fromages de la région

7,90 €

Regional cheese plate

Faisselle du village

5,20 €

A la crème ou au coulis de fruits rouges
Cottage cheese served with cream or fruit coulis



LES MENUS
SET MENUS

LE MENU CADET ROUSSEL À 35 €

*Une entrée au choix **



*Un plat au choix **



Faisselle du village ou assiette de fromages

ou

Glace deux boules

ou

Crème brûlée au Macvin

ou

(avec supp 3€)

Coupe de glaces au choix

ou dessert de la vitrine

LE MENU JUNIOR À 10 €

jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Steak haché, linguines



Faisselle du village

ou

Glace

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts



LES DESSERTS MAISON

Crème brûlée au Macvin

Crème Brulée with Macvin

7,50 €

Dessert de la vitrine

De 7,00 à 9,00 €

Café gourmand Madame

8,90 €

Café, fondant au chocolat, glace vanille, crème brûlée au Macvin, panna cotta

Coffee, moist chocolate cake, ice cream, crème Brulée with Macvin, panna cotta

Café gourmand Monsieur

9,90 €

Café, fondant au chocolat, glace vanille, crème brûlée au Macvin, Griottines de Fougerolles

Coffee, moist chocolate cake, ice cream, crème Brulée with Macvin, Fougerolles cherries griottines

LES GLACES

Parfums :

vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel beurre salé, noix, pistache

sorbet fraise, citron, mandarine, ananas, cassis, cerise, mangue

Coupe Valouse

8,50 €

Glace vanille, chocolat blanc et caramel, coulis de caramel, chantilly

Coupe Dame Blanche

8,50 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe Fruits Rouges

8,50 €

Sorbet fraise, cerise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe gourmande

8,50 €

Glace mangue, mandarine et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Griottines

8,50 €

Glace pistache et cerise, Griottines de Fougerolles

Colonel

9,00 €

Sorbet citron, Vodka

Coupe Jurassienne

9,00 €

Glace noix, Macvin

Coupe Vigneronne

9,00 €

Glace cassis, Marc du Jura

Coupe 2 boules 5,50 €

Supplément chantilly ou coulis

Coupe 3 boules 7,00 €

1,00 €

BLANC DU JURA AOC

75 cl

Côtes du Jura Chardonnay Vieilles Vignes

Domaine Crédoz à Château-Chalon

33,00 €

Côtes du Jura Chardonnay

Domaine Clavelin

28,00 €

Arbois Chardonnay

Domaine Rolet

35,00 €

Arbois Chardonnay

Domaine Régis Bulaboïs

29,50 €

Tradition

Domaine Clavelin

31,00 €

Arbois Tradition

Domaine Rolet

42,00 €

Côtes du Jura Savagnin

Domaine Clavelin

35,00 €

Arbois Savagnin

Domaine Régis Bulaboïs

36,00 €

Vin Jaune Château-Chalon (62cl)

Domaine Clavelin

48,00 €

Côtes du Jura Vin de Paille (37,5cl)

Domaine Clavelin

42,00 €

Macvin du Jura blanc

Domaine Clavelin

38,00 €

ROUGE DU JURA AOC

Arbois Pupillin Pinot

Domaine Régis Bulaboïs

32,00 €

Arbois Trousseau

Domaine Rolet

39,00 €

Côtes du Jura Trousseau

Domaine Clavelin

30,00 €

Macvin du Jura rouge

Domaine Clavelin

43,00 €

BOURGOGNE BLANC AOC

75 cl

Montagny

Domaine Joseph Drouhin

44,00 €

Mâcon-Lugny Saint-Pierre

Cave de Lugny

32,00 €

Mâcon-Lugny Les Charmes

Domaine Albert Bichot

43,00 €

Saint-Romain

Domaine Joseph Drouhin

51,00 €

Chablis Vaudon

Domaine Joseph Drouhin

47,00 €

Meursault - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

36,00 €

Pouilly-Fuissé

Domaine Joseph Drouhin

59,00 €

Pouilly-Fuissé - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

30,00 €

BOURGOGNE ROUGE AOC

Pinot noir La Forêt - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

21,00 €

Pinot noir La Forêt

Domaine Joseph Drouhin

37,00 €

Côte de nuits village

Domaine Joseph Drouhin

51,00 €

Maranges 1^{er} Cru

Domaine Joseph Drouhin

50,00 €

Mercurey

Domaine Albert Bichot

60,00 €

Santenay - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

29,00 €

Santenay

Domaine Joseph Drouhin

59,00 €

DEMANDER NOTRE CARTE DES GRANDS VINS

BORDEAUX ROUGE AOC

75 cl

Château Lamothe-Cissac

Haut-Médoc

33,00 €

Les Allées de Cantemerle - Demi-bouteille

Haut-Médoc - 2^{ème} Vin du Château de Cantemerle

25,00 €

Les Allées de Cantemerle

Haut-Médoc - 2^{ème} Vin du Château de Cantemerle

42,00 €

Initial de Desmirail

Margaux - 2^{ème} Vin du Château Desmirail

51,00 €

CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC

Rasteau L'Andéol

Domaine Perrin

30,00 €

Belleruche

Domaine Chapoutier

32,00 €

Belleruche - Magnum

Domaine Chapoutier

59,00 €

Beaumes-de-Venise. Bio

Domaine des Garances

34,00 €

Saint-Joseph Deschants - Demi-bouteille

Domaine Chapoutier

29,00 €

Saint-Joseph Deschants

Domaine Chapoutier

47,00 €

Heluicum Collines Rhôdaniennes

Les Vins de Vienne

45,00 €

Crozes-Hermitage Les Meysonniers

Domaine Chapoutier

47,00 €

DEMANDER NOTRE CARTE DES GRANDS VINS

CÔTES DU RHÔNE BLANC AOC

75 cl

Saint-Joseph Deschants

Domaine Chapoutier

49,00 €

BEAUJOLAIS ROUGE AOC

Morgon « Grands Cras »

Domaine Gaget

28,00 €

Brouilly « Au Plateau »

Domaine Gaget

29,00 €

Moulin-à-vent

Domaine de Briante

37,00 €

ALSACE BLANC AOC

Pinot Gris

Domaine Kuentz-Bas

33,00 €

CÔTES DE PROVENCE ROSE AOC

Gold

Les Maitres Vignerons

29,00 €

Rouillère Grande Réserve

Domaine de La Rouillère

31,00 €

M de Saint-Maur Cru Classé

Château de St-Maur

38,00 €

LES BULLES

Crémant du Jura

Domaine Clavelin

29,00 €

Champagne Deutz - Demi-bouteille

29,00 €

Champagne Deutz

55,00 €

Champagne Deutz - Magnum

95,00 €

Champagne Veuve Clicquot

90,00 €

DEMANDER NOTRE CARTE DES GRANDS VINS

DIGESTIFS (4CL)

<i>Chartreuse verte</i>	6,00 €
<i>Génépi</i>	6,00 €
<i>Liqueur de sapin</i>	6,00 €
<i>Eau de vie de poire St-Florian</i>	6,00 €
<i>Marc du Jura</i>	6,00 €
<i>Cognac Abécassis VS</i>	6,00 €
<i>Cognac Abécassis VSOP</i>	7,00 €
<i>Cognac Abécassis XO</i>	10,00 €
<i>Calvados Beaujour</i>	6,00 €
<i>Bas Armagnac Château de Laubade</i>	6,00 €
<i>Rhum Don Papa 7 ans Philippines</i>	6,50 €
<i>Rhum Diplomatico Vénézuela</i>	7,00 €
<i>Rhum El Pasador XO</i>	7,00 €
<i>Whisky Jameson Irlande</i>	5,00 €
<i>Bourbon Jack Daniel's</i>	6,00 €
<i>Bourbon Jack Daniel's Honey</i>	6,00 €
<i>Whisky Lagavulin 15 ans Ecosse</i>	9,00 €
<i>Whisky Isle of Jura 12 ans Ecosse</i>	7,00 €
<i>Bailey's</i>	6,00 €
<i>Get 27 / 31</i>	6,00 €
<i>Gin Tonic</i>	9,00 €
<i>Whisky coca</i>	9,00 €
<i>Vodka orange</i>	9,00 €
<i>Malibu ananas</i>	9,00 €

CÔTÉ ARTISANAL FRANÇAIS

<i>Arlett Single Malt Original 45°</i>	6,00 €
<i>Vielli en fût de Bourbon. Note fruité, miel et cacao.</i>	
<i>Arlett Single Malt Tourbé 43°</i>	7,00 €
<i>Vielli en fût de Bourbon. Note iodée et fumé de réglisse.</i>	
<i>Cognac Park XO Borderies Blossom 40°</i>	9,00 €
<i>Vielli 15 ans en fût de chêne. Arôme de violette et fruits confits.</i>	
<i>Egiazki Liqueur Menta 18°</i>	6,00 €
<i>La capricieuse vache Vanille Noisette 17°</i>	6,00 €
<i>Liqueur citron Limoncello 25°</i>	5,00 €