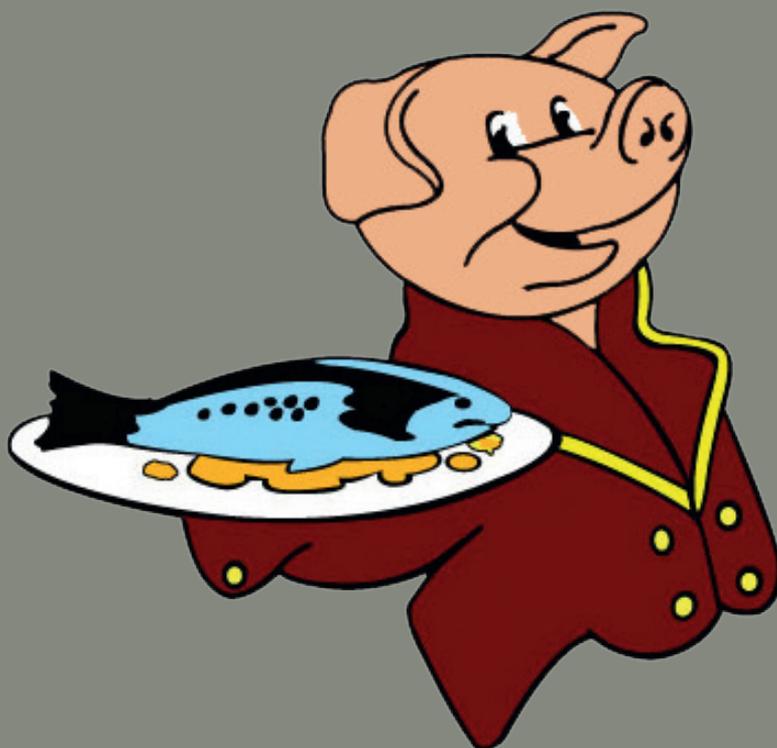


RESTAURANT

# LA VALOUSE

Orgelet



Retrouvez notre carte et allergènes sur : [www.restaurants-jura.fr](http://www.restaurants-jura.fr)

## EAUX MINÉRALES

<i>Carola plate (50cl)</i>	3,50 €	<i>Carola pétillante (50cl)</i>	3,50 €
<i>Carola plate (1 litre)</i>	5,00 €	<i>Carola pétillante (1 litre)</i>	5,00 €
		<i>Perrier fines bulles (75cl)</i>	5,00 €

## APÉRITIFS

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

## BOISSONS FRAÎCHES

<i>Pepsi, Pepsi Max (33cl)</i>	3,70 €	<i>Schweppes (25cl)</i>	3,70 €
<i>Ice tea (25cl)</i>	3,70 €	<i>Diabolo (33cl)</i>	3,00 €
<i>Orangina (25cl)</i>	3,70 €	<i>Jus de fruits (25cl)</i>	3,70 €
<i>Perrier (33cl)</i>	3,70 €	Abricot, Ananas, Fraise, Orange Pomme et Tomate	

## VINS AU VERRE ET EN PICHET

	le verre 16cl	25 cl	50cl
<i>Viognier Pays d'Oc IGP (blanc)</i> Paul Mas	6,30 €	9,60 €	19,20 €
<i>Mâcon Lugny Les Crays AOC (blanc)</i> Domaine Joseph Drouhin	7,60 €	12,00 €	23,00 €
<i>Côtes du Jura Chardonnay AOC (blanc)</i> Domaine Clavelin	5,50 €	8,40 €	16,50 €
<i>Côtes du Jura Savagnin AOC (blanc)</i> Domaine Clavelin	9,00 €	14,00 €	28,00 €
<i>Côtes du Jura Trousseau AOC (rouge)</i> Domaine Clavelin	6,00 €	9,30 €	18,60 €
<i>Pinot Noir Laforêt AOC (rouge)</i> Domaine Joseph Drouhin	8,20 €	12,80 €	25,50 €
<i>Côtes du Rhône Belleruche AOC (rouge)</i> Domaine Chapoutier	6,00 €	9,30 €	18,60 €
<i>Côtes de provence (rosé)</i> Domaine La Rouillère	5,50 €	8,50 €	17,00 €
<i>Côtes de Gascogne UBY N°4 IGP (mœlleux)</i> Gros et Petit Manseng	6,50 €	10,00 €	19,00 €

**À PARTAGER**      **TO SHARE**

**Assiette de friture apéro** 8,50 €



**LES ENTRÉES**      **STARTERS**

**Assiette de truite fumée** \* 15,60 €  
*Smoked trout*

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

**Œufs meurette** \* 11,50 €  
*Meurette eggs*

**Cocotte d'escargots à la crème de Comté** \* 13,50 €  
*Snails casserole with Comté cream*

**Croûte aux morilles et Vin Jaune** 18,90 €  
*Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread*

**Salade Caesar** \* 12,90 €  
*Salade, émincés de poulet panés, Parmesan, croûtons, sauce Caesar*  
*Salad, sliced breaded chicken, Parmesan cheese, croutons, Caesar sauce*

**Salade de Saint-Marcellin entrelardé** \* 13,50 €  
*Salad, « Saint-Marcellin » cheese wrapped in a fine slice of bacon*

**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*

**Bavette grillée** \* 19,90 €  
*Grilled flank steak*

**Souris d'agneau confite à la crème d'ail** 29,50 €  
*Candied lamb shank with garlic cream sauce*



**Les sauces :** sauce au Comté, à l'échalotte, moutarde à l'ancienne,  
Marchand de vin

*Our selection of sauces : shallot sauce, Comté sauce, whole-grain mustard, wine merchant*

**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

- Poutine à l'ancienne** \* 19,50 €  
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*
- Tartare de boeuf Français, frites et salade** \* 19,00 €  
*Fried Français beef tartare and salad*
- Andouillette 5A** \* 18,50 €  
Sauce moutarde à l'ancienne  
5A Quality andouillette (chitterlings sausage)  
5A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)
- Burger Valouse** \* 21,00 €  
The « La Valouse » beef burger  
Pain du boulanger, Cheddar, steak haché, lard, St-Marcellin, compotée d'oignon, tomate, salade  
*Burger bun, Cheddar cheese, chopped steak, bacon, « Saint-Marcellin » cheese, onion compote, tomato, salad*
- Burger Comtois** \* 19,90 €  
The « Le Comtois » beef burger  
Pain du boulanger, Cheddar, steak haché, Morteau, compotée d'oignon, lard, sauce Comté, tomate, salade  
*Burger bun, Cheddar cheese, chopped steak, Morteau sausage, onion compote, bacon, Comté cheese, tomato, salad*
- Ribs fumé, sauce maison, frites** 22,00 €  
*Smoked ribs, homemade sauce, fries*
- Grande salade Franc-Comtoise, frites** \* 18,50 €  
Salade, Comté, saucisse de Morteau, oeuf, noix, frites  
*The big salad, Comté cheese, Morteau sausage, egg, nuts, fries*
- Grande salade de Saint-Marcellin, lard, frites** \* 19,50 €  
*The big salad, « Saint-Marcellin » cheese wrapped in a fine slice of bacon, fries*
- Grande salade Caesar, frites** \* 18,00 €  
Salade, émincés de poulet panés, Parmesan, croûtons, sauce Caesar, frites  
*The big salad, sliced breaded chicken, Parmesan cheese, croutons, Caesar sauce, fries*



## 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** 12,00 €  
*Dish of the day*
- Entrée, plat, café** 14,90 €  
*Starter, main course and coffee*
- Plat, dessert, café** 14,90 €  
*Main course, dessert and coffee*
- Entrée, plat, dessert et café** 16,90 €  
*Starter, main course, dessert and coffee*



## 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** 24,50 €  
Jambon fumé du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, pommes de terre, Crémeux du Jura, salade  
*Smoked ham, Morteau smoked sausage, steamed potatoes, « Crémeux du Jura » soft cheese in a pine box, salad*
- Tartiflette au Crémeux du Jura, salade** \* 19,80 €  
Pomme de terre, poitrine fumée et Crémeux 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** \* 19,00 €  
*Perch fillet with white butter and fries*
- 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 JUNIOR A 13 €*  
*jusqu'à 12 ans*

*Aiguillettes de poulet panées, frites*

*ou*

*Steak haché, linguines*



*Faisselle du village*

*ou*

*Glace Push Up (vanille, éclats de chocolat)*

*LE MENU CADET ROUSSEL A 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*

*supp 3€*

*Coupe de glaces au choix*

*ou dessert de la vitrine*

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



## LES DESSERTS MAISON

**Crème brûlée au Macvin** 7,50 €  
*Crème Brulée with Macvin*

**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** 8,00 €  
*Glace vanille, chocolat blanc et caramel, coulis de caramel, chantilly*

**Coupe Dame Blanche** 8,00 €  
*Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly*

**Coupe Fruits Rouges** 8,00 €  
*Sorbet fraise, cerise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly*

**Coupe gourmande** 8,00 €  
*Glace mangue, mandarine et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly*

**Coupe Griottines** 8,50 €  
*Glace pistache et cerise, Griottines de Fougerolles*

**Colonel** 8,50 €  
*Sorbet citron, Vodka*

**Coupe Jurassienne** 8,50 €  
*Glace noix, Macvin*

**Coupe Vigneronne** 8,50 €  
*Glace cassis, Marc du Jura*

**Coupe 2 boules** 5,00 €      **Coupe 3 boules** 6,50 €  
**Supplément chantilly ou coulis** 0,80 €

## BLANC DU JURA AOC

**Côtes du Jura Chardonnay Vieilles Vignes** 33,00 €  
Domaine Crédoz à Château-Chalon

**Côtes du Jura Chardonnay** 28,00 €  
Domaine Clavelin

**Arbois Chardonnay** 35,00 €  
Domaine Rolet

**Arbois Chardonnay** 29,50 €  
Domaine Régis Bulabois

**Tradition** 31,00 €  
Domaine Clavelin

**Arbois Tradition** 42,00 €  
Domaine Rolet

**Côtes du Jura Savagnin** 35,00 €  
Domaine Clavelin

**Arbois Savagnin** 36,00 €  
Domaine Régis Bulabois

**Vin Jaune Château-Chalon (62cl)** 48,00 €  
Domaine Clavelin

**Côtes du Jura Vin de Paille (37,5cl)** 42,00 €  
Domaine Clavelin

**Macvin du Jura blanc** 38,00 €  
Domaine Clavelin

## ROUGE DU JURA AOC

**Arbois Pupillin Pinot** 32,00 €  
Domaine Régis Bulabois

**Arbois Trousseau** 39,00 €  
Domaine Rolet

**Côtes du Jura Trousseau** 30,00 €  
Domaine Clavelin

**Macvin du Jura rouge** 43,00 €  
Domaine Clavelin

## BOURGOGNE BLANC AOC

<b>Montagny</b> Domaine Joseph Drouhin	44,00 €
<b>Mâcon-Lugny Les Crays</b> Domaine Joseph Drouhin	38,00 €
<b>Mâcon-Lugny Les Charmes</b> Domaine Albert Bichot	43,00 €
<b>Saint-Romain</b> Domaine Joseph Drouhin	51,00 €
<b>Chablis Vaudon</b> Domaine Joseph Drouhin	47,00 €
<b>Meursault - Demi-bouteille</b> Domaine Joseph Drouhin	36,00 €
<b>Pouilly-Fuissé</b> Domaine Joseph Drouhin	59,00 €
<b>Pouilly-Fuissé - Demi-bouteille</b> Domaine Joseph Drouhin	30,00 €

## BOURGOGNE ROUGE AOC

<b>Pinot noir La Forêt - Demi-bouteille</b> Domaine Joseph Drouhin	27,00 €
<b>Pinot noir La Forêt</b> Domaine Joseph Drouhin	42,00 €
<b>Côte de nuits village</b> Domaine Joseph Drouhin	44,00 €
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b> Domaine Joseph Drouhin	46,00 €
<b>Mercurey</b> Domaine Joseph Drouhin	51,00 €
<b>Santenay - Demi-bouteille</b> Domaine Joseph Drouhin	29,00 €
<b>Santenay</b> Domaine Joseph Drouhin	48,00 €

DEMANDER NOTRE CARTE DES GRANDS VINS

## BORDEAUX ROUGE AOC

<b>Château Lamothe-Cissac</b> Haut-Médoc	33,00 €
<b>Les Allées de Cantemerle - Demi-bouteille</b> Haut-Médoc - 2 <sup>me</sup> Vin du Château de Cantemerle	25,00 €
<b>Les Allées de Cantemerle</b> Haut-Médoc - 2 <sup>me</sup> Vin du Château de Cantemerle	42,00 €
<b>Initial de Desmirail</b> Margaux - 2 <sup>me</sup> Vin du Château Desmirail	51,00 €

## CAHORS ROUGE AOC

<b>Clos Triguedina Cuvée Classique</b> Domaine Jean-Luc Baldès	31,00 €
<b>Clos Triguedina Prince Probus</b> Domaine Jean-Luc Baldès	45,00 €

## CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC

<b>Rasteau L'Andéol</b> Domaine Perrin	30,00 €
<b>Belleruche</b> Domaine Chapoutier	32,00 €
<b>Belleruche - Magnum</b> Domaine Chapoutier	59,00 €
<b>Beaumes-de-Venise. Bio</b> Domaine des Garances	34,00 €
<b>Saint-Joseph Deschants - Demi-bouteille</b> Domaine Chapoutier	29,00 €
<b>Saint-Joseph Deschants</b> Domaine Chapoutier	47,00 €
<b>Heluicum Collines Rhôdaniennes</b> Les Vins de Vienne	45,00 €
<b>Crozes-Hermitage Les Meysonniers</b> Domaine Chapoutier	47,00 €

DEMANDER NOTRE CARTE DES GRANDS VINS

## *CÔTES DU RHÔNE BLANC AOC*

### **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 Cliquot**

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*

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