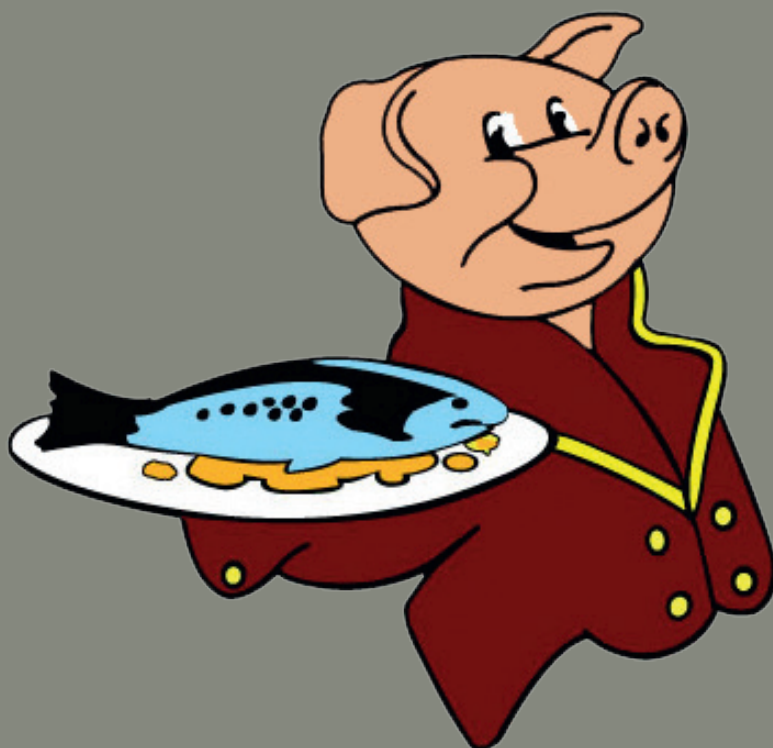


RESTAURANT
LA VALOUSE
Orgelet



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

APÉRITIFS

Heineken (25cl)	3,70 €	Hugo Spritz (25cl)	8,50 €
Bière du moment (25cl)	4,70 €	Aperol Spritz (25cl)	8,50 €
Bière Rouget de Lisle (33cl)	5,70 €	Virgin Spritz (17,5cl)	6,90 €
Blonde, Blanche ou Ambrée		Martini blanc ou rouge (5cl)	4,00 €
Kriek Mort Subite (33cl)	5,90 €	Porto blanc ou rouge (8cl)	5,00 €
Pelforth brune (33cl)	5,00 €	Anisés (2cl)	3,50 €
		Suze (5cl)	4,00 €
Bières artisanales d'Orgelet		Vin Jaune (8cl)	10,00 €
« L'Origine du monde »		Macvin blanc ou rouge (8cl)	6,50 €
L'Origine blonde bio (33cl)	6,30 €	Vin de paille (8cl)	13,00 €
L'Origine IPA bio (33cl)	6,30 €	Kir Aligoté (15cl)	6,00 €
		Crémant du Jura (15cl)	6,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	4,50 €	Schweppes (25cl)	4,50 €
Ice tea (25cl)	4,50 €	Diabolo (33cl)	4,50 €
Orangina (25cl)	4,50 €	Jus de fruits (25cl)	4,50 €
Perrier (33cl)	4,50 €	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			

EAUX MINÉRALES

Carola plate (50cl)	4,00 €	Carola pétillante (50cl)	4,00 €
Carola plate (1 litre)	6,00 €	Carola pétillante (1 litre)	6,00 €
		Perrier fines bulles (75cl)	5,00 €

À PARTAGER - TO SHARE

Assiette de friture apéro

8,50 €



LES ENTRÉES - STARTERS

Burrata crémeuse au pesto, tomates confites

* 13,50 €

Creamy burrata with pesto and candied tomatoes

Tartare de saumon

* 14,00 €

Saumon, mangue, avocat, citron vert

Salmon tartare, mango, avocado, lemon

Carpaccio de bœuf

14,90 €

Pétales de parmesan, pesto verde

Beef carpaccio parmesan petals, pesto verde

Cassiolette de ris de veau aux morilles

19,90 €

Veal sweetbread cassiolette with morel mushrooms

Salade Franc-Comtoise

* 13,30 €

Comté, jambon blanc fumé Haut-Doubs, œuf, noix

Comté cheese, smoked white ham from Haut-Doubs, egg, walnut

Salade Caesar

* 13,30 €

Émincés de poulet panés, tomates, parmesan, croûtons, sauce Caesar

Chopped breaded chicken, tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce

Salade Italienne

* 13,00 €

Jambon cru, mozzarella et tomates, olives noires

Italian Salad, cured ham, Mozzarella, tomatoes, black Olive

LES SALADES REPAS - Main courses salads

Grande salade Franc-Comtoise, frites

* 18,80 €

Comté, jambon blanc fumé Haut-Doubs, œuf, noix

Comté cheese, smoked white ham from Haut-Doubs, egg, walnut, french fries

Grande Salade Caesar, frites

* 18,80 €

Émincés de poulet panés, tomates, parmesan, croûtons, sauce Caesar

Chopped breaded chicken, tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce, french fries

Grande Salade Italienne, frites

* 18,00 €

Jambon cru, mozzarella et tomates, olives noires

Italian Salad, cured ham, Mozzarella, tomatoes, black Olive, french fries



LES PLATS MAIN COURSES

Double carpaccio de bœuf, frites

23,50 €

Pétales de parmesan, pesto verde

Beef carpaccio parmesan petals, pesto verde, french fries

Tartare de bœuf Français, frites et salade

* 19,50 €

Fried Français beef tartare, french fries and salad

Faux-filet grillé

* 21,50 €

Grilled sirloin steak

Ribs sauce barbecue, frites

23,50 €

Ribs barbecue sauce, fries

Andouillette au Côtes du Jura

* 18,90 €

Sauce moutarde à l'ancienne (Maison Chazal)

Andouillette with Côtes du Jura wine and mustard sauce

Burger Comtois, frites

* 21,00 €

Pain du boulanger, Cheddar, steak haché, Morteau, compotée d'oignon, tomate, salade, sauce Comté

Burger bun, Cheddar cheese, chopped steak, Morteau sausage, onion compote, tomato, salad,

Comté cheese, french fries

Linguines sauce aux morilles

23,80 €

Linguine with morel mushroom sauce

Linguines végétariennes sauce pesto verde

* 16,80 €

Vegetarian linguine with pesto sauce



Les sauces : sauce au Comté, moutarde à l'ancienne, beurre blanc, sauce pesto

Our selection of sauces : Comté sauce, mustard sauce, beurre blanc sauce, pesto sauce

Sauce aux morilles (Morel mushroom sauce) supp.

8,00 €

Les accompagnements : légumes ou frites ou linguines
ou pommes grenailles

Side dishes : vegetables, french fries, linguine pasta, roasted baby potatoes



LES SPÉCIALITES DU PAYS

LOCAL SPECIALITIES

Croûte aux morilles et Vin Jaune

Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread

21,80 €

Boîte chaude du Jura

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

25,90 €

Escalope de volaille Jurassienne

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

* 21,50 €

Fondue aux 3 fromages

Comté, Morbier, Tomme

* 21,00 €

Fondue aux morilles

Comté, Morbier, Tomme and morel mushroom fondue

25,90 €

Assiette de charcuterie

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

7,00 €



LES POISSONS - FISHS

Friture d'éperlans, frites

Fried smelt with fries

* 17,50 €

Filets de perche au beurre blanc, frites

Perch fillet with white butter and fries

22,80 €

Filets de perche persillés, frites

Parsleyed perch fillet

22,80 €

Truite meunière

avec pommes tournées et petits légumes
Trout meunière with vegetables

* 21,50 €

LE FROMAGE - CHEESE

Assiette de fromages de la région

Regional cheese plate

7,90 €

Faisselle du village

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

5,50 €



LES MENUS
SET MENUS

LE MENU CADET ROUSSEL

*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

37,50 €

LE MENU JUNIOR

jusqu'à 10 ans

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Linguines, jambon sauce Comté



Faisselle du village

ou

Cône glacé chocolat ou Cône glacé vanille fraise

9,90 €



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

9,50 €

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

10,50 €

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

8,90 €

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

Coupe Dame Blanche

8,90 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe Fruits Rouges

8,90 €

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

Coupe gourmande

8,90 €

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

Coupe Griottines

8,90 €

Glace pistache et cerise, Griottines de Fougerolles

Colonel

9,20 €

Sorbet citron, Vodka

Coupe Jurassienne

9,20 €

Glace noix, Macvin

Coupe Vigneronne

9,20 €

Glace cassis, Marc du Jura

Coupe 2 boules

5,50 €

Supplément chantilly ou coulis

Coupe 3 boules

6,90 €

1,00 €

BLANC DU JURA AOC

75 cl

Côtes du Jura Chardonnay Vieilles Vignes

Domaine Crédoz à Château-Chalon

42,00 €

Côtes du Jura Chardonnay

Domaine Clavelin

29,00 €

Arbois Chardonnay

Domaine Rolet

50,00 €

Arbois Chardonnay

Domaine Régis Bulaboïs

29,50 €

Tradition

Domaine Clavelin

31,00 €

Arbois Tradition

Domaine Rolet

60,00 €

Côtes du Jura Savagnin

Domaine Clavelin

39,00 €

Arbois Savagnin

Domaine Régis Bulaboïs

40,00 €

Chardonnay Cuvée des Moynes

Domaine Dorbon

42,00 €

Vin Jaune Château-Chalon (62cl)

Domaine Clavelin

66,00 €

Côtes du Jura Vin de Paille (37,5cl)

Domaine Clavelin

52,00 €

Macvin du Jura blanc

Domaine Clavelin

43,00 €

ROUGE DU JURA AOC

Arbois Pupillin Pinot

Domaine Régis Bulaboïs

32,00 €

Arbois Trousseau

Domaine Rolet

55,00 €

Côtes du Jura Trousseau

Domaine Clavelin

29,00 €

Pinot Bernardines

Domaine Dorbon

42,00 €

Macvin du Jura rouge

Domaine Clavelin

43,00 €

BOURGOGNE BLANC AOC

75 cl

Montagny

Domaine Joseph Drouhin

49,00 €

Mâcon-Lugny Saint-Pierre

Cave de Lugny

32,00 €

Mâcon-Lugny Les Charmes

Cave de Lugny

39,00 €

Saint-Romain

Domaine Joseph Drouhin

59,00 €

Chablis Vaudon

Domaine Joseph Drouhin

45,00 €

Meursault - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

50,00 €

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

24,00 €

Pinot noir La Forêt

Domaine Joseph Drouhin

38,00 €

Côte de nuits village

Domaine Joseph Drouhin

55,00 €

Maranges 1^{er} Cru

Domaine Joseph Drouhin

52,00 €

Mercurey

Domaine Albert Bichot

70,00 €

Santenay - Demi-bouteille

Domaine Joseph Drouhin

32,00 €

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

55,00 €

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

32,00 €

LES BULLES

Crémant du Jura

Domaine Clavelin

29,00 €

Champagne Deutz - Demi-bouteille

32,00 €

Champagne Deutz

60,00 €

Champagne Deutz - Magnum

110,00 €

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 €