

LES MENUS
SET MENUS



MENU CHEMINOT

Salade d'Antan
ou
Assiette de charcuterie
****
Sandre sauce Savagnin
ou
Escalope Jurassienne sauce Comté
****
Dessert de la vitrine
ou
2 boules de glace au choix

36.90

MENU DU P'TIT CHEMINOT

Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées frites
ou
Tartiflette au Crémeux du Jura
****
Glace Smarties

12.50

MENU DU TACOT

Truite fumée
ou
Croûte aux Morilles
****
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua
ou
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel
****
Dessert de la vitrine
ou
Coupe de glace aux choix

44.90

LES DESSERTS
DESSERTS

Café gourmand Madame 9.50
Café, moelleux chocolat, boule de glace, crème brulée, verrine du moment
Coffee, chocolate cake, ice cream, Crème Brulée, daily dessert

Café gourmand Monsieur 10.50
Café, moelleux chocolat, boule de glace, crème brûlée, Griottines de Fougerolles®
Coffee, chocolate cake, ice cream, Crème Brûlée, Griottines cherries Fougerolles®

Crème brûlée à la liqueur de Sapin 7.00

Pâtisseries vitrine 7.00 à 9.00



Coupe 2 boules *(2 scoops)* **5.50**
Coupes 3 boules *(3 scoops)* **6.90**
Parfums - *Flavours* : Vanille, nougat, chocolat, pistache, noix, cassis, poire, passion, fraise, cerise, ananas

LES GLACES
ICE CREAM

Coupe « du Bon Temps » 8.90
Glace Vanille, Noix, Nougat, miel et chantilly
Vanilla, Nut, nougat, honey, whipped cream

Coupe du Lac 8.90
Glace pistache, chocolat, vanille, coulis de chocolat et chantilly
Pistachio, chocolate, vanilla, chocolat sauce, whipped cream

Coupe Fruits Rouges 8.90
Glace Fraise, cerise, cassis, coulis de fruits rouges et chantilly
Strawberry, cherry, black currant, red fruits sauce, whipped cream

Coupe Gourmande 8.90
Sorbet Poire, passion, ananas, coulis de fruits exotiques et chantilly
Pear, passion fruits, pineapple, yellow fruits sauce, whipped cream

Coupe Dame Blanche 8.90
Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly
Vanilla, chocolat sauce, whipped cream

Coupe du Verger 9.50
Sorbet poire et eau de vie de poire
Pear, pear alcool

Coupe Griottines 9.50
Glace vanille, cerise et griottines de Fougerolles
Vanilla, cherry, griottines de Fougerolles

Coupe Jurassienne 9.50
Glace Noix et Macvin
Nut and Macvin wine

LES VINS

		Le verre de 15 cl	Le pot de 46 cl	Bouteille
BOURGOGNE				
Givry 1er Cru - Domaine Steinmaier	*Rouge*			**49.00**
Givry 1er Cru - Domaine Steinmaier	*Blanc*			**43.00**
Mâcon Lugny Saint-Pierre - Cave de Lugny	*Blanc*	**6.80**	**21.00**	**32.00**
JURA				
Arbois - Chardonnay - Domaine Bulabois	*Blanc*	**6.40**	**19.50**	**29.00**
Arbois Pupillin - Tradition - Domaine Bulabois	*Blanc*	**6.40**	**19.50**	**29.00**
Arbois - Savagnin - Domaine Bulabois	*Blanc*	**8.00**	**25.50**	**38.00**
Arbois Pupillin - Pinot - Domaine Bulabois	*Rouge*	**6.40**	**19.50**	**29.00**
Vin Jaune - Domaine Clavelin	*Blanc*	**16.00**	**53.00**	**66.00**
Vin de Paille - Domaine Joly 37.5 cl				**60.00**
CÔTES DU RHÔNE				
Côtes du Rhône - Domaine Guigal	*Rouge*	**6.40**	**19.50**	**29.00**
Saint Joseph - Domaine Courbis	*Rouge*			**47.00**
PROVENCE				
Gold AOP Côtes de Provence	*Rosé*			**29.00**
Côtes de Provence AOP	*Rosé*	**5.50**	**16.00**	
LES BULLES				
Crémant du Jura - Fruitière Vinicole d'Arbois				**32.00**
Champagne Deutz				**60.00**
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





Prix nets. Service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



GAZETTE DU Bon Temps



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

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 fières 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**
Aperol Spritz (25 cl) **8.50**
Virgin Spritz (17,5 cl) **6.90**

APÉRITIF MAISON

Crémant « Châtaigne » (15 cl) ... **6.80**

LES SPÉCIALITÉS LOCALES

Pontarlier ou Absinthe (2 cl) **3.50**
Macvin AOC (8 cl) **6.50**
Vin de Paille (8 cl) **13.00**
Vin Jaune (15 cl) **16.00**
Kir Jura (15 cl) **6.50**
Crémant (15 cl) **5.50**
Crémant Macvin (15 cl) **6.00**

LES BOISSONS FRAICHES

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**
Limonade « La Mortuacienne » (33 cl) **4.00**
Diabolo « La Mortuacienne » (33 cl) **4.20**

LES EAUX

Carola plate (50 cl) **4.00**
Carola pétillante (50 cl) **4.00**
Carola plate (1 l) **6.00**
Carola pétillante (1 l) **6.00**

LES BIÈRES BOUTEILLES (33CL) DU TEMPS JADIS

Blanche La Rouget 4.8° **6.80**
Ambrée La Rouget 6° **6.80**
Griottines La Rouget 5° **6.80**

LA PRESSION (25CL) DU TEMPS JADIS

Blonde La Rouget 5° **4.50**



LES BIÈRES BOUTEILLES (33CL) DU PLAISIR D'ANTAN

Ambrée La Rouget 6° **6.80**
Griottines La Rouget 5° **6.80**

LES PRESSIONS (25CL) DU PLAISIR D'ANTAN

Blonde La Rouget 5° **4.50**
Blanche La Rouget 4.8° **5.50**

LES ENTRÉES
STARTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIE **11.00**
Charcuterie board

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE **15.90**
Smoked trout

SALADE D'ANTAN **13.50**
Salade, Morbier, Morteau, jambon cru, tomates
Salad, *« Morbier » cheeses, cured ham, Morteau sausage, tomatoes*

SALADE JADIS **13.50**
Salade, Comté, Morteau, lardons, tomates
Salad, Comté cheese, Morteau sausage, grilled bacon bits, tomatoes

SALADE CAESAR **13.50**
Émincés de poulet panés, parmesan, croûtons, tomates
Minced breaded chicken, parmesan cheese, croutons, tomatoes

CASSOLETTE D'ÉCREVISSES SAUCE NANTUA **17.50**
Crayfish gratin with « Nantua » sauce

CROÛTE AUX MORILLES & VIN JAUNE **22.50**
Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread

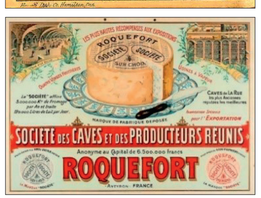
LES TARTINES
LARGE SLICE OF BREAD WITH GARNISH

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

CHARCUTERIE EN SUPPLÉMENT **7.00**
(servie uniquement avec les fondues)
Charcuterie extra (served with fondues only)

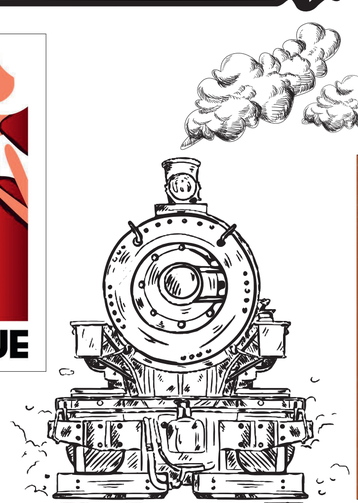
LA RACLETTE À L'ANCIENNE
(à partir de 2 pers.) ..... **23.80 / pers.**
Raclette avec charcuterie, pommes de terre et salade
Raclette cheese with charcuterie, potatoes and salad

LA PLANCHE DU HAUT-JURA **22.90**
Jambon du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, pommes de terre, Cancoillotte chaude et salade
Smoked ham, Morteau sausage, potatoes, hot « Cancoillotte » cheese, salad

ESCALOPE JURASSIENNE, FRITES **22.00**
Volaille, jambon, sauce au Comté
Poultry escalope, ham, Comté cheese sauce, French fries

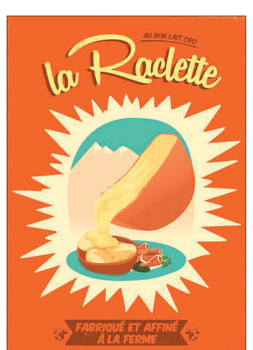
TARTIFLETTE AU CRÉMEUX DU JURA **18.90**
Pommes de terre, crème, lardons, Crémeux du Jura, oignons et salade
Potatoes, cream, grilled bacon bits, « Crémeux du Jura Cheese », oignons, salad











LES VIANDES
MEAT

PAVÉ DE BOEUF MAÎTRE D'HÔTEL (200 g.) **19.90**
Piece of beef with « Maître d'Hôtel » sauce

PAVÉ BŒUF SAUCE AUX POIVRES (200 g.) **24.50**
Piece of beef with peper sauce

PAVÉ DE BOEUF SAUCE AUX MORILLES (200 g.) **28.90**
Piece of beef with morels mushrooms cream sauce

PAVÉ DE BOEUF SAUCE COMTÉ (200 g.) **22.30**
Piece of beef with cheese sauce

FILET DE BOEUF SUR ARDOISE CHAUDE (160 g.) **25.90**
Fillet of beef on a hot stone slab-cook

PIERRADE (à partir de 2 pers.) ..... **26.80 / pers.**
Bœuf, 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

ÉCHINE DE PORCELET CONFITE
Confit pork loin **22.60**

FILET DE CANETTE SAUCE AUX MORILLES
Duckling fillet with morels mushrooms **27.90**

FILET DE CANETTE SAUCE AUX POIVRES
Duckling fillet with peper sauce **23.50**

LES POISSONS
FISH

FILET DE SANDRE SAUCE SAVAGNIN **23.50**
Zander fillet with Savagnin sauce

CASSOLETTE D'ÉCREVISSES SAUCE NANTUA **22.50**
Crayfish gratin with « Nantua » 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*

