

Les Spécialités au Fromage

Cheese Specialities

Fondue aux Morilles* _____ 29,- €/pers.
*Morels Fondue**

Fondue au Savagnin* _____ 24,- €/pers
*Fondue with Savagnin (local wine)**

Fondue à la Bière* _____ 24,-€ / pers
*Fondue with Beer**

Fondue aux 3 Fromages* _____ 21,- €/pers
*Fondue with 3 types of cheeses**

Raclette* (à partir de 2 Personnes) * _____ 21,- €/pers
Raclette (from 2 people)**

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru,
Salade et Pommes de Terre en Robe des Champs

** served with 3 slices of raw ham,
Green Salad and Potatoes*

½ portion enfant valable uniquement jusqu'à 8 ans = 10€

A partir de 8 ans = Prix fondue à la carte

½ portion for children up to 8 years old = 8€

From 8 years old = A la carte fondue price



Chèvre Chaud à la Crème** _____ 16,50 €
*Warm goat cheese with cream***

Tartiflette à notre Façon** _____ 16,50 €
*Tartiflette in our own way***

** servi avec 3 tranches de Jambon Cru, et Salade Verte
*** served with 3 slices of raw ham and green salad*

Tarte Flambée Gratinée _____ 13 €
Tarte Flambée Gratinée

Les Tartines

Slices of Bread

A la raclette (saucisse de Morteau, Raclette) _____ 14€
Raclette (Morteau sausage and raclette, local cheese)

Au Morbier (Morbier, oignons, lardons) _____ 14€
Morbier local cheese, onions, bacon

Croûte au Comté _____ 14€
Comté Crust

Nos tartines sont accompagnées de salade verte.

Our slices of bread are served with green salad.



La Carte/The Menu

Entrées/Starters

Timbale de 12 Escargots au Pontarlier Anis _____ 14,50 €
12 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)

Salade Verte _____ 4,- €
Green salad

Palette de Crudités _____ 10,- €
Plate of raw vegetables

Assiette de Jambon Cru, Salade Verte _____ 10,- €
Plate of raw ham, green salad

Assiette de Jambon Fumé du Haut Doubs,
avec Salade Verte _____ 12,-€
Plate of Smoked Ham from Haut Doubs, with Green Salad



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
The "home-made" dishes are prepared on the spot from raw products.

Les plats/ Main Course

Salade de Crevettes, Pommes de terre, Cancoillotte _____ 16,-€
Shrimp salad, Potatoes, Cancoillotte local cheese

Salade du Haut-Doubs _____ 15,- €
(Salade Verte, Morteau, Croutons, Comté, Œuf)
Green salad, Morteau sausage, bread crust, Comté cheese, Egg

Salade du Poulailler _____ 15,-€
(Salade Verte, Blanc Volaille, Pommes de Terre, Œuf au Plat)
(Green salad, chicken breast, potatoes, fried egg)

Entrecôte _____ 18,- €
(Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel)
Rib steak, Pepper sauce or Maître d'Hôtel butter

Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier _____ 16,-€
Smoked Ham from Haut-Doubs with mushrooms

Saucisse de Morteau, Cancoillotte _____ 16,-€
Morteau sausage, cancoillotte local cheese

Truite du Jura Meunière _____ 16,- €
Fried Trout from Jura



Fromage Blanc Battu _____ 7,- €
Cottage cheese

Assiette de Fromages _____ 8,- €
Plate of cheeses



Dessert au Choix _____ 7,- €
Dessert of your choice

Supplément Chantilly _____ 1,- €
Whipped cream supplement

Menu du Fromager 24,- €.

Cheesemaker's menu

Timbale de 6 Escargots au Pontarlier Anis

6 Snails with Pontarlier Anis (local alcohol)

Ou/or

Muffins à la Saucisse de Morteau et Comté,

Accompagné de Salade Verte

Morteau Sausage and Comté Cheese Muffin with Salad

Ballottine de Dinde à la Duxelles de Champignons,

Sauce au Comté

Turkey and Mushrooms Ballottine, with Comté Sauce (local cheese)

Ou/ or

Dos de Saumon Fumé par nos soins,

Nappé de Mamirolle Fondu et Crème à la Ciboulette

Smoked Salmon, Topped with Melted Mamirolle Cheese and Chive Cream

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 9,- €

Children's menu (Up to 10 years)

Plat du Moment + Dessert

Main course + Dessert

Enfant Sans Repas : 2 € pour le couvert

Child without meals: 2 € for the table

Menu du Comtois 19,- €.

Comtois Menu

Tartiflette à notre Façon

Tartiflette in our own way

Ou/or

Chèvre Chaud à la Crème

Servi avec 3 Tranches de Jambon Cru et Salade Verte

Warm goat cheese with cream

served with 3 slices of raw ham and green salad

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu du Jour à 13.00€

Menu of the Day

(Servi Uniquement le midi du Lundi au Vendredi sauf jour férié)

(served from Monday to Friday except public holidays)

Entrée + Plat Garni Ou Plat Garni + Dessert

Starter + Main Course Or Main Course + Dessert

Tout changement entraîne un supplément

Any change results in a supplement

