



Les entrées - starters

TOMATES MOZZA REVISITÉES AU BASILIC <i>Tomato with Mozzarella</i>	11,90 €
FILET DE TRUITE FUMÉE SAUCE WASABI <i>Sachimi de truite rose, sauce wasabi, toast Smoked trout with wasabi sauce</i>	15,50 €
CARPACCIO DE BŒUF <i>Bœuf cru coupé très fin, copeaux de parmesan, pesto Beef carpaccio (Raw thin beef slices with parmesan shavings, pesto)</i>	12,00 €
CROÛTE AUX MORILLES FAÇON GRAND MÈRE <i>Morel Mushrooms creamy sauce on grilled bread</i>	18,50 €

Les salades salads



La petite à 12,00 € - La grande avec frites à 17,00 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>Salade, fromage de chèvre frais grillé sur toast, jambon cru, lardons, tomates Green salad, warm goat's cheese on toast, cured ham, smoked bacon bits, tomatoes</i>
SALADE FRANC-COMTOISE <i>Salade, tomates, œufs, jambon blanc et cru, Comté, Green salad, tomatoes, egg, ham, cured ham, «Comté cheese»</i>
SALADE MER ET RIVIÈRE <i>Salade, crevettes, sauce cocktail, tomates, gambas, truite fumée maison Green salad, shrimps, trout, tomatoes, prawns</i>
SALADE LANDAISE <i>Salade, tomates, gésiers confits, magret de canard fumé, lardons, croûtons Salad, tomatoes, gizzards, duck magret, bacon bits, croutons</i>

Le grill



SAUCE ECHALOTTE	+2,50 €
SAUCE COMTE	+3,00 €
SAUCE MOUTARDE	+2,50 €
SAUCE MORILLES	+7,00 €

Bien cuit (Well done) - A point (Medium) - Saignant (Rare) - Bleu (Very Rare)

ENTRECÔTE DE VEAU (180g) <i>Veal steak</i>	21,00 €
FAUX FILET (250g) <i>Sirloin steak</i>	17,00 €
BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ECHALOTTE (250g) <i>Flank steak with shallot sauce</i>	17,00 €
RIBS SAUCE BARBECUE <i>Travers de porc rôti avec frites, Ribs served with french fries</i>	15,00 €

Les burgers 16,90 €



ANGUS

*Pain artisanal, cheddar, steak haché d'Angus, Roquefort, salade, tomates, oignons, lard grillé, sauce Comté
Angus beef burger, cheddar cheese, Roquefort cheese, salad, tomatoes, onions, grilled pork belly, Comté cheese sauce*

COMTOIS

*Pain artisanal, Steak haché d'Angus, tomates, salade, oignons, Morteau, cheddar, Morbier, sauce Comté
Charolais beef burger, tomatoes, salad, onions, Morteau sausage, cheddar cheese, Morbier cheese, Comté cheese sauce*

BISTROT

*Pain artisanal, cheddar, steak haché d'Angus, bacon, Morbier, oignons, tomates, salade, sauce Comté
Charolais beef burger, cheddar cheese, grilled bacon, Morbier cheese, onions, tomatoes, salad, Comté cheese sauce*

PAYSAN

*Pain artisanal, cheddar, émincé de poulet, bacon, oignons, tomates, salade, « Vache qui rit », sauce Comté
Chicken strips, cheddar cheese, bacon, onions, tomatoes, salad, 'La Vache qui Rit' cheese, Comté cheese sauce*

VÉGÉTARIEN

*Pain artisanal, Steak de soja, tomates, salade, oignons, galette de pommes de terre, cheddar, sauce Comté
Soya steak, tomatoes, salad, onions, potatoes cake, cheddar cheese, Comté cheese sauce*

Les plats du Bistrot



TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ AVEC FRITES ET SALADE <i>Jaune d'œuf, moutarde, sauce worcester, copeaux de parmesan, piment d'Espelette Beef Tartare - Seasoned : Egg yolk, mustard, Worcester Sauce, parmesan cheese chips, Espelette red peppers</i>	16,50 €
DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF AVEC FRITES ET SALADE <i>Carpaccio of beef with french fries and green salad</i>	16,50 €
CROQUE FONTAINE A LA TRILOGIE DE FROMAGE LOCAUX <i>Pain de campagne, Serrano, Morteau, Morbier, Comté, Crèmeux du jura et salade verte Country bread, Serrano ham, Morteau sausage, local cheeses, green salad</i>	14,50 €
POUTINE DU BISTROT À L'ANCIENNE <i>Frites, viande marinée, œuf sur le plat, trilogie de fromages Sautéed potatoes, poultry, fried egg, three cheeses, barbecue sauce</i>	16,00 €
PIED DE COCHON DÉOSSÉ FARCI SERVI DEPUIS 1999 <i>Stuffed pork trotters with french fries</i>	17,00 €
ROGNONS DE PORC À LA MOUTARDE, TAGLIATELLES <i>Veal kidneys, tagliatelle</i>	16,50 €
VERITABLE ANDOUILLETTE JURASSIENNE DE LA MAISON VIVANT <i>Chitterling sausage</i>	16,90 €

La criée



MOULES FRITES

MARINIÈRE	16,50 €
POULETTE	17,50 €
COMTÉ	17,50 €

POISSON

DOS DE BROCHET RÔTI SAUCE ÉCREVISSE <i>Roasted pike, crayfish sauce</i>	18,00 €
---	----------------

Le Jura



L'ESCALOPE DE VOLAILLE JURASSIENNE <i>Volaille, jambon, sauce au Comté, frites et salade Jurassienne chicken escalope (chicken escalope, ham Comté cheese sauce, french fries, salad</i>	17,50 €
RÖSTI CLAIRVALIEN, SALADE VERTE <i>Pommes de terre râpées, jambon blanc, lardons et Morbier Rösti : Grated baked potatoes in creamy sauce with ham, smoked bacon bits, Morbier cheese served with green salad</i>	16,50 €
COPIEUSE PLANCHE TYPIQUEMENT COMTOISE ... <i>Charcuterie, Morteau, p. de terre, « Crèmeux du Jura » et salade A selection of local produce: served with charcuterie, Morteau smoked sausage, steamed potatoes, « crèmeux du Jura cheese » soft cheese served hot from the oven, green salad</i>	19,00 €
FONDUE FAÇON JURASSIENNE <i>«Comté» cheese fondue with white wine</i>	15,50 €
FONDUE, CHARCUTERIE <i>(Morteau, jambon cru, jambon à l'os, rosette) «Comté» cheese fondue with white wine served with charcuterie</i>	22,00 €
FONDUE AUX MORILLES <i>Cheese fondue with morel mushrooms</i>	21,50 €
FONDUE AUX MORILLES, CHARCUTERIE <i>(Morteau, jambon cru, jambon à l'os, rosette) Cheese fondue with morel mushrooms and charcuterie</i>	28,50 €

Le Menu Bambin

avec set de coloriage

11€

Jusqu'à 12 ans

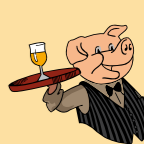
Aiguillettes de poulet panées

ou Steak haché

Glace smarties



Retrouvez toutes nos cartes au format numérique sur :
www.restaurants-jura.fr



Le Bistrot
de la Fontaine

La Guinguette

Au Temps
Jadis

RESTAURANT
LA VALOUSE

Le
Vouglans
HOTEL***

Le Grand Café
du Théâtre

Les vins



BOURGOGNE

75cl

CÔTE DE BEAUNE VILLAGES (Joseph Drouhin) Rouge	26,00 €
SANTENAY (Joseph Drouhin) Rouge	29,00 €
SAINT VERAN (Joseph Drouhin) Blanc	24,00 €

JURA ARBOIS

SAVAGNIN (Domaine Rollet à Arbois) Blanc	33,00 €
CHARDONNAY (Domaine de la Touraize) Blanc	22,00 €
TROUSSEAU (Domaine Rollet à Arbois) Rouge	24,00 €
POULSARD (Domaine Rollet à Arbois) Rosé	22,00 €
CHARDONNAY TRADITION (Domaine Montbourgeau) Blanc	26,00 €

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE (Chapoutier) Rouge	22,00 €
SAINT JOSEPH (Chapoutier) Rouge	29,00 €

BORDEAUX

LA ROSE DE GRUAUD (Saint-Julien) Rouge	48,00 €
LES CHENES DE BOUSCAUT (Pessac-Léognan) Rouge	28,00 €

PROVENCE

LES HAUTS DE MASTEREL Rosé	22,00 €
CHATEAU DE PAMPELONNE Rosé	28,00 €

ALSACE

RIESLING (Kuentz bas) Blanc	20,00 €
GEWURZTRAMINER (Kuentz bas) Blanc	21,00 €

GASCOGNE

Tariquet 1° Grives Blanc Moelleux	21,00 €
-----------------------------------	---------

PÉTILLANTS

CRÉMANT DU JURA (Domaine de la Touraize)	24,00 €
CHAMPAGNE DEUTZ	48,00 €

Les vins au verre et en pichet



VERRE 15 cl PICHET 25 cl PICHET 50 cl

* BLANC, ROSÉ, ROUGE ORDINAIRE	3,00 €	5,00 €	9,50 €
CÔTE DE BEAUNE VILLAGES	5,20 €	8,20 €	15,50 €
SAINT VERAN	5,20 €	8,20 €	15,50 €
ARBOIS CHARDONNAY ET ROUGE	5,20 €	8,20 €	15,50 €
COTE DU RHONE	5,20 €	8,20 €	15,50 €
ROSÉ DE PROVENCE (La Rouillère Réserve)	5,20 €	8,20 €	15,50 €
ARBOIS SAVAGNIN	7,50 €	14,00 €	26,00 €
TARIQUET 1° GRIVES blanc moelleux	5,20 €	8,20 €	15,50 €



Carte des desserts et des boissons

Les apéritifs



Macvin 7cl	3,50 €
Crémant du jura 10 cl	3,50 €
Crémant cassis/mûre 10cl	3,70 €
Crémant Macvin 10cl	4,00 €
Kir Aligoté 12cl	3,00 €
Vendange tardive 12cl	6,80 €
Muscat 7cl	3,50 €
Ricard 2cl	3,00 €
Pastis 2cl	3,00 €
Pontarlier 2cl	3,00 €
Martini rouge/blanc 5cl	3,50 €
Porto rouge/blanc 7cl	3,50 €
Suze 5cl	3,50 €
Suze cassis 5cl	3,70 €

Les softs



Diabolo (33cl)	3,00 €
Ice Tea (25cl)	3,20 €
Pepsi, Pepsi light (33cl)	3,20 €
Perrier	3,20 €
Schweppes tonic, agrumes	3,20 €
Cidre	3,00 €
¼ vittel	2,80 €
¼ vittel sirop	3,00 €

Les jus de fruits



Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomato, Fraise	3,20 €
--	--------

Les bières



	25cl	50cl
Heineken	3,20 €	6,00 €
Heineken sirop	3,40 €	6,40 €
Heineken picon	3,80 €	7,50 €
Guinness	4,50 €	8,00 €
IPA	4,50 €	8,00 €
Bière spéciale	4,50 €	8,00 €
Desperados (btl)	5,00 €	
Heineken 00 (sans alcool btl)	4,00 €	

Les boissons chaudes



Café	1,80 €
Café crème	1,90 €
Grand café	2,80 €
Grand crème	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato	3,20 €
Chocolat chaud	2,80 €
Café ou chocolat viennois	3,50 €
Thé infusion	2,50 €

Les glaces



Les suppléments :
Chantilly : 1,00 €
Coulis : 1,00 €
Chantilly + coulis : 1,60 €

Nos parfums
 Vanille, café, chocolat, caramel, rhum raisins, pistache, framboise, cassis, citron, passion, fraise, noix de coco.

LA COUPE TOBLERONE 7,20 €

Toblerone®, glace caramel, glace vanille, coulis caramel, chantilly

LA COUPE DAME BLANCHE 7,20 €

Glace vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

LA COUPE LIÉGEOISE 7,20 €

Glace café ou chocolat ou caramel, coulis, copeaux de chocolat, chantilly

LA COUPE DES LACS 7,20 €

Glace chocolat, pistache, vanille, coulis de chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

LA COUPE CRÉOLE 7,20 €

Glace café, vanille, rhum raisins, coulis de caramel, copeaux de chocolat, chantilly

LA COUPE COCONUTS 7,20 €

Glace noix de coco, chocolat, passion, coulis de chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

LA COUPE FRAÎCHEUR 7,20 €

Sorbet citron, passion et cassis, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly

LA COUPE AMARENA 7,20 €

Glace vanille, cerises Amarena, sauce Amarena, meringue, chantilly

LA COUPE FONTAINE 7,20 €

Glace noix de coco, framboise, fraise, coulis fruits rouges, meringue, chantilly

LA COUPE CLAIRVALIENNE 7,20 €

Glace pistache, fraise, cassis, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly

LA COUPE JURASSIENNE 7,90 €

Glace vanille, caramel, Macvin

LA COUPE COLONEL 7,90 €

Sorbet citron, Vodka

LA COUPE VIGNERONNE 7,90 €

Sorbet cassis, Marc du Jura

2 BOULES 4,50 €

3 BOULES 6,00 €

Les digestifs



Get 27 ou 31 4cl	5,00 €
Diplomatico 4cl	5,00 €
Don Papa 4cl	5,00 €
Liqueur de Sapin 4cl	5,00 €
Génépi 4cl	5,00 €
Bailey's 4cl	5,00 €
Eau de vie de Poire 4cl	5,00 €

Les fromages



Le Fromage blanc en faisselle..... 5,00 €
Nature, crème ou coulis

L'assiette de fromages 6,20 €
Trois fromages de la région et salade

Les desserts



Les desserts maison de notre pâtissier !

Le café gourmand Madame 7,80 €

Le café gourmand Monsieur 8,80 €

L'irish gourmand 9,80 €