



# Les menus du moment

[Accueil](#)

[Menu](#)

[Carte Automne ~ Hiver](#)



[< Retour](#)

# Menu Carte Automne ~ Hiver

Produits à commander minimum 3 jours en avance !  
Du fait de l'inflation, les tarifs sont donnés à titre  
indicatif et peuvent être modifiés sans préavis.

Tous nos prix sont indiqués Hors Taxe .

## Les Amuses Bouches

Minimum 10 pers.

8 pièces à choisir parmi les 4 catégories :

## LES INCONTOURNABLES

(À LA PART)

À SERVIR TIÈDE - À  
RÉCHAUFFER,  
DÉCOUPÉS SUR  
PLATEAU À EMPORTER :  
1 PIÈCE PAR PERSONNE

Muffins lardons et pomme  
de terre

Pizzas Jurassienne  
(morbier et saucisse  
Morteau)

Quiche lorraine

Tarte à l'oignon

Tarte flambée  
(flammekueche)

Gougères au fromage (2  
pièces par pers)

Pommes confites et  
boudins blancs

## LES NAVETTES

Saumon fumé maison

Crudités de saisons

## LES MINI- BURGERS (1 PIÈCE PAR PERS)

+0,50 €

Foie gras, chutney de  
mangue gingembre et  
cacao épicé

Magret de canard chutney  
de figue et oignons

## LES VERRINES

+1,00 €

Foie Gras Crumble et  
Pommes Caramélisées

**Nouveau !** Curry de  
volaille, abricot et crumble  
de noisettes

**Nouveau !** Crème aux  
potimarron et éclats de  
châtaigne

## Salades et Entrées

Des entrées composées de légumes locaux et bios selon la  
disponibilité.

## LES ENTRÉES FROIDES

Pâté croûte maison (mini 10 à 12 pers) Poids d'une tranche : 120 à 130 gr	4.50€
Terrine de foie gras au chutney de mangue et petit pain d'épice	8.50€
Terrine marbrée de volaille au foie gras et gelée au vin jaune	7.50€
Saumon fumé par nos soins « Ecosse Label Rouge »	6.20€
Saumon gravlax maison d'Ecosse « Ecosse Label Rouge » (env 100gr)	5.20€

## LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée bressane de volaille : Dés de blancs de volaille, petites quenelles et sauce suprême	4.50€
Bouchée Jurassienne : Dés de volailles, morilles, sauce suprême au vin jaune	6.20€
Mousseline de saumon à la crème de poireaux	6.00€
Mousse de sandre petites quenelles sauce aux écrevisses	7.00€

## LES SALADES 4,50 € pour 3 (ENVIRON 250G PAR PERS.)

sortes de salades à choisir

**SALADE DE BUESLE :**  
Brunoise de pommes de terre, dés de volaille, emmental, œufs durs, tomates, moutarde à l'ancienne

**COLESLAW À MA FAÇON :**  
Carottes, céleri, chou blanc et vinaigrette

**SALADE DE CHOU ROUGE ET POMMES**  
Chou rouge, pomme granny, cerneaux de noix, raisins secs, vinaigrette moutardée

**TERROIR :**  
Pommes de terre, tomates, lardons, magret de canard et croûtons

**PIÉMONTAISE :**  
Pommes de terre, tomates, œufs dur, cervelas, cornichons

**LENTILLES :**  
Lentilles, tomates, cervelas, cornichons, échalotes, olives noires et persil

# Les Viandes

Nous contrôlons l'origine de nos viandes et favorisons le local et l'agriculture raisonnée.

## VIANDES D'AGNEAU

Gigot d'agneau avec crème de tomate et	9.50€
----------------------------------------	-------

## VIANDES BOVINES

Boeuf bourguignon et pommes vapeur	8.50€
------------------------------------	-------

romarin		Joue de bœuf braisé au vin de Bourgogne	9.50€
Souris d'agneau confite au thym et aromates	11.50€	Fricassée de veau sauce suprême aux champignons	10.50€
<b>VIANDES DE VOLAILLE</b>		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et petit oignons	10.00€
Poulet de Bresse Domaine La Pérouse à la crème	14.50€	Blanquette de veau au potimarron, riz et carottes	11.50€
Poulet de Bresse Domaine La Pérouse sauce vin jaune et morilles	15.50€	<b>VIANDES DE PORC</b>	
Poulet fermier aux écrevisses élevage M. Morel (Mézériat)	9.20€	Filet mignon à l'orange	9.00€
Poulet fermier façon Basquaise M. Morel (Mézériat)	7.20€	Joue de porc confite au cidre	8.50€
Fricassée de volaille sauce à la crème et aux champignons	7.90€	<b>Nouveau !</b> Souricette de porc au jus ou infusé au thym	7.00€
Suprême de pintade en ballotine farci aux morilles et sa sauce	12.50€	Jambon (entier s/os) braisé sauce madère <i>ou</i> moutarde à l'ancienne (min 15 pers)	7.80€
Poule au pot sauce suprême et riz pilaf	7.50€		
Coq au vin jaune sauce crème et champignons	8.50€		
Coq au Vin Rouge de région : champignons, lardons, croutons poêlés au beurre	7.00€		
Cuisse de canard confite, sauce crème poivre vert	9.20€		

## Les Poissons

Nous choisissons des poissons frais de qualité.

### LES POISSONS

Filet de saumon à la crème d'oseille	7.50€
Dos de cabillaud rôti sauce crème Vin Jaune	8.50€
<b>Nouveau !</b> Pavé de truite sauce beurre blanc	9.50€

<b>Nouveau !</b> Lasagnes cabillaud crevettes aux dés de chorizo doux	9.20€
Blanquette de lotte aux morilles	13.00€
Gratin de fruits de mer et quenelles Giraudet	9.50€

## Les Légumes

Nos légumes sont locaux et bios selon la disponibilité.

### LES LÉGUMES

Gratin dauphinois	3.50€
Gratin dauphinois aux éclats de cèpes	3.70€
Gratin poireaux-champignons	3.00€
Epinard branche à la crème d'Étrez	2.70€
Flan de légumes selon saison (potimarron ou courge ou butternut ou panais)	2.50€

### LES LÉGUMES

Flan primeur aux 3 légumes (carottes, choux fleurs, brocolis)	2.90€
Riz basmati aux légumes de saison	2.80€
Fricassée de petits légumes du moment	3.20€
Champignons persillés aux lardons	4.50€
Gratin de cardon à ma façon	4.00€

## Autour d'un plat

Minimum 6 personnes

### AUTOUR D'UN PLAT

<b>COUSCOUS ROYAL :</b> Semoule, légumes, sauté d'agneau, demi-cuisse de poulet, merguez, boulette de bœuf	9.50€
<b>COUSCOUS DE CANARD :</b> Cuisse, magret, ses légumes, semoule, sauce canard relevé	10.00€
<b>PAËLLA ROYALE :</b> riz, poivrons, encornets,	10.50€

### AUTOUR D'UN PLAT

<b>CASSOULET :</b> Haricots blancs, saucisses de Toulouse, cuisse de canard, agneau, saucisson à l'ail, poitrine de porc, tomates	11.00€
<b>POT AU FEU MAISON :</b> Jarret, paleron, légumes carotte, pomme de terre, etc	8.50€

moules, poulet, chorizo et gambas		MORBIFLETTE : (env 400gr par pers) Pommes de terre, lardons, oignons, Morbier, jambon de pays et salade verte	8.50€
Lasagnes maison et salade verte	7.50€		
Parmentier de veau à la patate douce	8.00€	TARTIFLETTE : (env 400gr par pers) Pommes de terre, oignons, lardons fumés, vin blanc, crème, Reblochon.	7.00€
Tripe à ma façon et pomme vapeur	9.00€		
TÊTE DE VEAU (à commander 72h avant) : Tête de veau servie avec sa sauce gribiche et ses pommes vapeurs, carottes, poireaux et navets.	8.00€	TARTIFLETTE AU SAUMON : Pommes de terre, dés de saumons fumés, saumons, oignons, reblochon, vin blanc, crème	8.50€

## REPAS FAMILIAL

Nous  
consulter

Raclette du moment :  
charcuterie et fromage à raclette

Pierrade sur plat : bœuf,  
veau, porc, dinde, magret

Fondue : Bœuf et/ou  
volaille

## Desserts et Tartes

Merci de vous reporter à la carte des desserts !

[Voir les desserts !](#)

[Imprimer la carte !](#)