



SALADE REPAS

Grande salade du Liadet (charcuterie)	17,00€
Grande salade de truite du Jura	17,00 €
Salade du berger (lardons, courgette, fromage de chèvre)	17,00 €

ENTRÉES

Salade de Truite du Jura	9,00 €
Salade du Liadet (charcuterie)	9,00 €
Filet de truite et sa glace citron basilic	9,00 €
Assiette de charcuterie	9,00 €
Assiette du chalet (fromage, charcuterie)	15,00 €

ENFANTS

Au choix :

Pommes de terre grillées jambon ou saucisse de Morteau	
Tartine fromage jambon	
Croque-monsieur avec salade	
+ sirop à l'eau	
+ boule de glace ou yaourt	12,00€

PLATS CHAUDS SERVIS AVEC SALADE

Assiette de pommes de terre	5,00€
Omelette jambon, Comté, salade	13,00€
Tartine au fromage (Comté, Morbier)	15,00€
Tartine au fromage et charcuterie	20,00€
Tartine truite, tomate, Morbier	17,00€
Tartine végétarienne (tomate, courgette, morbier)	15,00€
Jambon grillé, sauce du jour	17,00€
Roestis charcuterie	19,00€
Saucisse de Morteau	17,00€
Boeuf coeur de tendre de tranche 200g environ sauce du jour	19,00€
Fondue au fromage 200g par/pers.	
2 pers. mini, prix /pers	16,00€
Supplément charcuterie	7,00€

Sur réservation :

Raclette (à l'intérieur uniquement) aux 3 fromages avec pommes de terre et charcuterie - 2 pers mini, prix/pers	21,00€
Clocherade : assortiment de viandes à faire cuire sur une cloche chaude, accompagné de sauces et garnitures	
2 pers mini, prix/pers	23,00€

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir - 12.5cl	3,00€
Apéritif au foin - 5 cl	4,00€
Pontarlier ou Ricard - 2 cl	3,00€
Macvin - 5 cl	4,00€
Porto ou Martini - 5 cl	3,50€
Suze - 5 cl	3,00€
Suze limonade - 15 cl	4,00€
Whisky - 4 cl	5,00€
Absinthe - 2 cl	4,50€

Bières

Bière pression - 12,5 cl	2,50€
Bière pression - 25 cl	3,00€
Bière pression - 33 cl	4,20€
Bière pression - 50 cl	5,50€
Supplément sirop	0,20€
Bière Panaché - 25 cl	3,00€
Bière artisanale - 33 cl	6,00€
Bière sans alcool - 25 cl	3,00€

Boissons sans alcool

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 l	5,00€
Eau minérale plate ou gazeuse - 0,5 l	3,00€
Limonade - 1l	5,00€
Limonade - 33 cl	2,00€
Diabolo - 33cl	2,50€
Sirop à l'eau - 25 cl	1,50€
Coca Cola/zéro ou Perrier - 33cl	3,00€
Orangina ou Thé froid - 33 cl	3,00€
Jus de fruit - 25 cl	4,00€

Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné	2,00€
Café au lait ou crème	2,50€
Thé	2,50€
Chocolat chaud maison	3,00€

Digestifs

Framboise, Mirabelle, Liqueur de sapin, Poire	
William ou Get 27 au choix - 2 cl	5,00€
Gentiane	6,00€

LES VINS

Vins rouges

<u>Côtes du Rhône</u>	
Côtes du Rhône - 12,5 cl	3,00€
25 cl	6,00€
50cl	9,00€
Le chemin des Oliviers - 75 cl	18,00€

Jura

Fruitière de Voiteur / Pupillin	
Côtes du Jura Poulsard - 75 cl	20,00€
Côtes du Jura rouge - 75 cl	20,00€

assemblage Trousseau pinot noir Poulsard

<u>Bourgogne</u>	
Hauts côtes de Beaune - 37,5 cl	20,00€
75 cl	25,00€
Rully domaine de la Folie - 75 cl	30,00€

Vins rosés

Rosé de Provence - 25 cl	5,00€
50 cl	9,00€

Vins blancs

<u>Jura</u>	
Fruitière de Voiteur / Pupillin	
Côtes du Jura Chardonnay- 12,5 cl	4,00€
25 cl	7,00€
50 cl	11,00€
75 cl	19,00€
Prestige assemblage Chardonnay Savagnin 37,5 cl	17,00€
75 cl	33,00€
Côte du Jura Savagnin - 37,5 cl	19,00€
75 cl	33,00€

Suisse

Chasselas Aigle Le Tard - 50 cl	15,00€
<u>Bourgogne</u>	
Rully aligoté domaine de la Folie - 75 cl	25,00€
Rully 1 ^{er} cru domaine de la Folie - 37,5cl	20,00€

Crémant

Crémant Jura blanc brut - 75cl	25,00€
--------------------------------	--------

APÉRITIF LOCAL

Pastis du Jura	3,00 €
Apéritif au foin	4,00€

L'ensemble des plats est fait maison avec des produits issus de circuits courts. Truite : pisciculture des Rivières aux Rousses ; fromages : fruitières de Gellin ; faux filet : fermes du Haut-Doubs ; charcuterie : saucisses de Morteau et de veau Chapuis salaison à Villers le lac et Grésard à Malbuisson

DESSERTS

Assiette de fromages	5,00€
Dessert du jour	6,00€
Tarte maison	6,00€
Glace 2 Boules	5,00€

Parfums : vanille, chocolat, fraise, framboise, myrtille, citron, passion, mangue, café, macvin, bourgeon de sapin et gènepi.