

Dépaysement au Mont-Saint-Jean



DOMAINE DU
MONT-SAINT-JEAN
GOLF • HOTEL • RESTAURANT

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Coupe Mont-Saint-Jean (Macvin + Crémant du Jura)	7.9
Ricard, Pontarlier 2cl	2.5
Suze, Martini Blanc/rouge 5cl	3.8
Porto Rouge, Blanc 8cl	3.8
“Kir”	3.9
(Cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne)	
Macvin du Jura 10cl	4.1
Aperol/ Campari Spritz	8.1
Gin Tonic	7.9
Pink Tonic (Gin framboise, crème de framboise , schweppes tonic)	10
Kir Royal	8.1

BIÈRES

Pressions	12cl	25cl	50cl
Furstenberg Blonde	2.5	3.5	7
Vedett Blanche		4.5	9
Bière du Moment		-	-
Panaché		3.5	7
Monaco		3.7	7.4
Picon Bière		4	8

Bouteille

Mont Blanc 33cl (myrtille, génépi, rousse)	5.7
---	-----

SOFTS

Sirop à l'eau 33cl	2
(Orgeat, pêche, cassis, grenadine, menthe, citron, fraise, cerise, violette)	
Limonade 33cl/50cl	3 / 5.5
Diabolo 33cl/50cl	3.2 / 6
Coca-Cola, zéro 33cl, Orangina, Fuzetea pêche 25cl	3.5
Jus de fruits 33cl	3.9
(Orange, pamplemousse, pomme, ananas, abricot, tomate)	
Kombucha pêche et sureau	6.5
Chose 33cl/ 50cl	3.9 / 6.9
(Jus de pamplemousse + Schweppes tonic)	
Machin 33cl/ 50cl	3.9 / 6.9
(Jus d'orange + Schweppes tonic)	

Nos Entrées

Déclinaison estivale

12€

Carpaccio de tomates, carottes, radis noir,
Aubergines grillées, pickles de poivrons jaunes
Crème de petits pois, vinaigrette à la framboise

Retour en enfance

16€

Brioche perdue salée,
Sauce aux morilles et vin Jaune

La tatin salée

14€

Tarte tatin aux courgettes jaunes, gravlax de truite
Noisettes

La salade chef

11€

Mesclun, poulet, œuf, parmesan, croûtons
Sauce au comté

Salade mêlée du moment

6€



Nos Plats

Chez le boucher

L'Entrecôte 28€

Entrecôte de bœuf grillée

Pommes grenailles et légumes du moment

Sauce au choix :

- *Sauce à l'échalote*
- *Beurre à l'ail des ours*
- *Sauce aux morilles et vin Jaune +6€ supplément*

Le Burger 23€

Steak de bœuf, comté, pousses d'épinards

pickles d'oignons, chips de saucisse de Morteau, sauce maison

Frites, mesclun

Le Tartare 22€

Tartare de bœuf (poêlé sur demande)

Servi avec toasts

Frites, mesclun

L'Agneau 26€

Côtelettes d'agneau marinées à l'ail noir

Écrasé de pommes de terre, légumes du moment

Le Veau 25€

Tataki de veau aux noix et à l'oseille

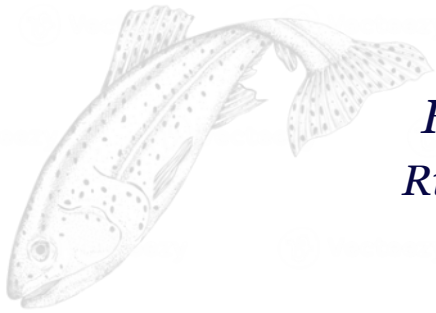
Pommes grenailles, carpaccio de légumes



Chez le poissonnier

La Truite 26€

Filet de truite des "Rivières", coulis de petits pois
Écrasé de pommes de terre, légumes du moment



Le Bar 26€

Filet de bar, coulis de figues
Riz basmati, légumes du moment

Le Tartare 27€

Tartare de truite au sésame et citron vert
Frites, mesclun

Les Gambas 25€

Flambées au Pontarlier et à l'ail des ours
Riz basmati, carpaccio de légumes

Nos salades plats

La Bergère de Prémanon 18€

Mesclun, toasts de chèvre frais chaud, pickles d'oignons,
Carpaccio de carottes et mélange de graines, vinaigrette



La Jurassienne 19€

Mesclun, jambon cru, dés de comté, saucisse de Morteau,
Pommes grenailles, croustillant au morbier, sauce au comté

La Terre et Mer 21€

Mesclun, gambas, gravlax de truite, toast de foie-gras maison,
Pickles d'oignons, carpaccio de légumes, chips de betterave
vinaigrette à la framboise

Côté pâtes et gnocchis

Gnocchis à la Truite 21€ 🏰

Gnocchis frais, gravlax de truite, sauce au savagnin

Gnocchis gratinés 19€ 🌿

Gnocchis frais, chèvre frais, aubergines

Linguines gourmandes 23€ 🌿

Sauce aux morilles et vin Jaune

Linguines du maraîcher 19€ 🌿

Basilic, noisettes, courgettes jaunes et parmesan

Nos incontournables 🌿

L'irrésistible 23€

*Croûte aux morilles et vin Jaune
servi avec toasts au comté*

La Fondante 22€/pers (2 pers.min)

*Fondue "des voisins" au gruyère d'alpage Suisse et
vacherin Fribourgeois*



Supplément charcuteries du Haut-Jura : + 6€ / pers.
(Jambon blanc, jambon cru, saucisse de Morteau, échine de porc)

Côté bistrot.

En Simplicité 13€ 

Omelette au comté

Frites, mesclun



Le Classique 18€

Club sandwich au poulet, sauce comté,

Crudités, œufs, chips de lard

Frites

Sur le Pouce 19€

Assiette de charcuteries et fromages de région

Frites, mesclun

Supplément frites 5€

Nos p'tits Roux.



12.50€

(max. 12 ans)

Paleron de boeuf confit

Frites et légumes du moment

ou

Filet de truite des "Rivières"

Frites et légumes du moment

ou

Linguines au comté & jambon blanc

Pâtes au jambon du Haut-Jura, sauce au Comté

Fondant au chocolat, chantilly

ou

1 boule de glace au choix

Menu "L'estival" 36€

ENTRÉE

Terrine de bœuf en gelée
au piment d'Espelette

PLAT

Suprême de canette, sauce savagnin
Pommes grenailles et légumes du moment

Option Fromage à 6€/pers

Faisselle de Bresse et son coulis de fruits rouges
ou
Assortiment de fromages de la région

DESSERT

Finger à la framboise et chocolat blanc
glaçage façon rocher

Boisson chaude
Pas de changement dans le menu

Nos Fromages

Assiette de fromages régionale

9€

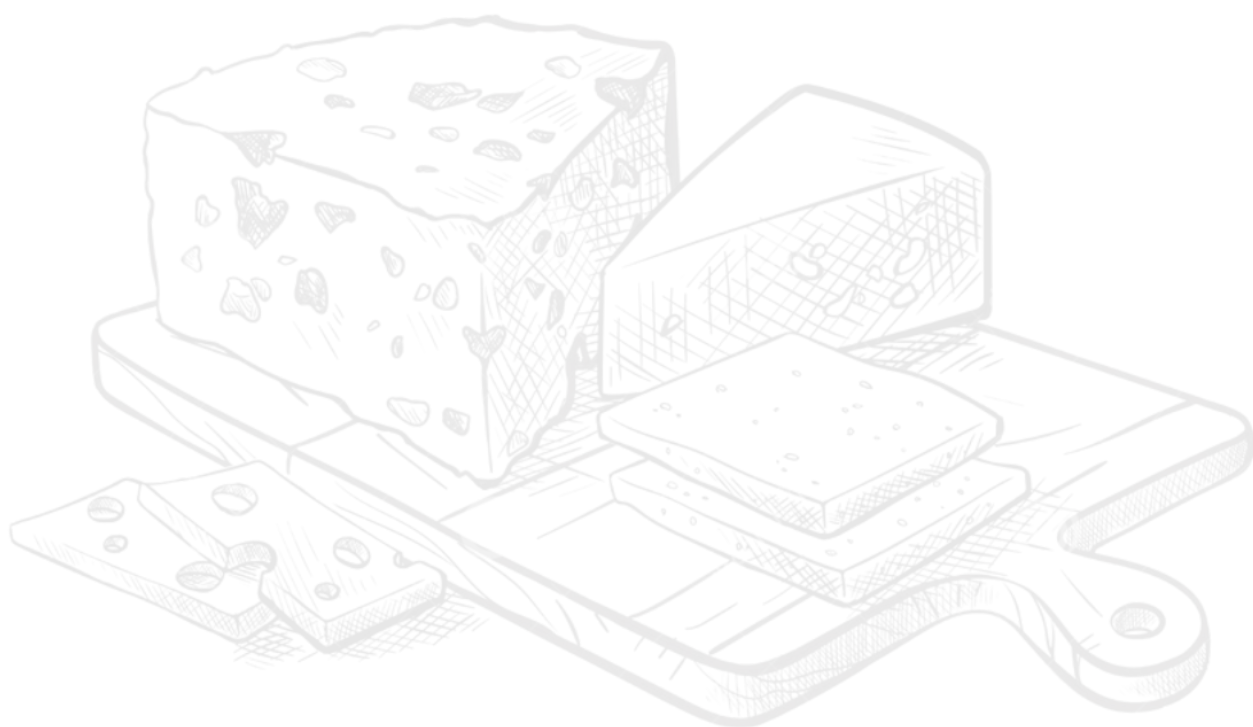
Comté, vieux Morbier, Tomme du Jura, Chèvre frais

Faisselle de Bresse

6€

Accompagnement au choix :

- *Coulis de fruits rouges*
- *Caramel*
- *Sucre*



Batermine en douceur

"Comme une forêt noire" 9€

Choux et sorbet cacaoté, cerises et compotée de griottes,
crème montée à la vanille

Barquette myrtille et amande 9€

Sorbet faisselle, crème amaretto, sablé amande,
compotée de myrtilles

Détour par le potager 9€

Tartelette, fenouil mariné, crème citron
Glace à la sauge

Un peu d'hiver en été 9€

Abricots frais et en crémeux, cannelle, pain d'épices
Sorbet faisselle

Glaces Mövenpick

voir carte



Tous nos desserts sont faits maison et avec passion !

*Toute l'équipe vous remercie
pour votre visite !*

et à bientôt au Mont-Saint-Jean

Origines des produits.

Boeuf & Agneau : IR -FR

Canette : FR

Veau : FR

Volaille : FR

Poissons : Jura (Les Rousses), FR, TUR

Fromages & Charcuteries : Suisse et Franche-Comté

Chèvre : Jura (Prémanon)

Foie gras : FR

Liste des allergènes sur demande



Végétarien



Produits de Franche-Comté

Prix en €, service et taxes comprises