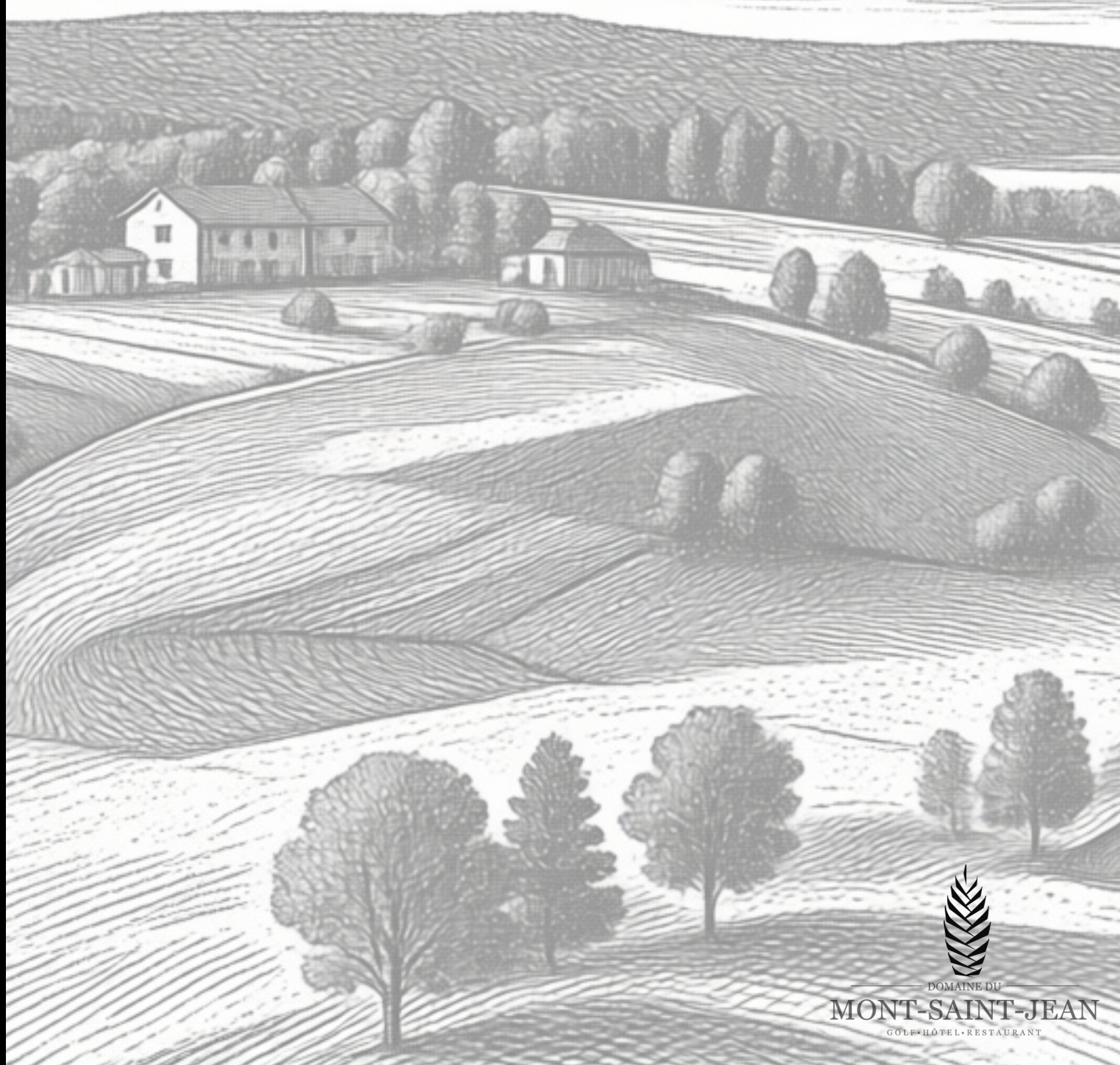


Dépaysement au Mont-Saint-Jean



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
Fürstenberg 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 (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

Sablé automnal

14€

Tataki de canette fumée,
Sablé aux noix, légumes de saison
Coulis de groseilles

Retour en enfance

16€

Brioche perdue salée,
Sauce aux morilles et vin Jaune

Déclinaison de betteraves

14€

Betteraves jaunes et Chiogga,
gravlax de truite maison
Coulis de betterave rouge

La salade du 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
Polenta et légumes du moment*

Sauce au choix :

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

Le Burger 23€

*Steak de bœuf, Comté, mesclun
pickles d'oignons, chips de Morteau, sauce maison
Frites, mesclun*

Le Tartare 22€

*Tartare de bœuf (poêlé sur demande)
Servi avec toasts
Frites, mesclun*

Le Coq 24€

*Coq au vin rouge
Spaetzles, légumes du moment*

Le Veau 26€

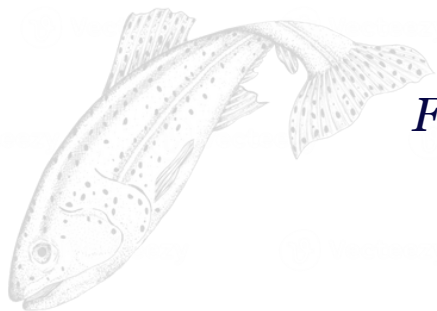
*Crumble de joue de veau confite
Polenta, mesclun*



Chez le poissonnier

La Truite 26€

Filet de truite des "Rivières", crème de panais et noisette
Riz basmati, légumes du moment



Le Bar 26€

Filet de bar, coulis de groseilles
Spaetzles, légumes du moment

Les Gambas 25€

Gambas sauce à la vanille et poivre de Timut
Riz basmati, légumes du moment

Nos salades plats



La Bergère de Prémanon 18€

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

La Jurassienne 19€

Mesclun, jambon cru, dés de comté, saucisse de Morteau,
Polenta frite, 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 à l'ail des ours et gravlax de truite snacké

Gnocchis gratinés 19€ 

Gnocchis frais, poireaux, champignons, marrons, Comté

Linguines gourmandes 23€ 

Sauce aux morilles et vin Jaune

Linguines verde 19€ 

Petits pois, fèves, coulis d'oseille, parmesan

Nos incontournables

L'irrésistible 23€

Croûte aux morilles et vin Jaune
servie 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, œuf, 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 bœuf 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 chasse 38€



ENTRÉE

Terrine de sanglier
au Cognac et fruits secs

PLAT

Civet de cerf
Spaetzles et légumes du moment

Option Fromage à 6€/pers

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

DESSERT

Finger à la poire et caramel tonka

Boisson chaude

Pas de changement dans le menu

Nos Fromages

Assiette de fromages régionaux

9€

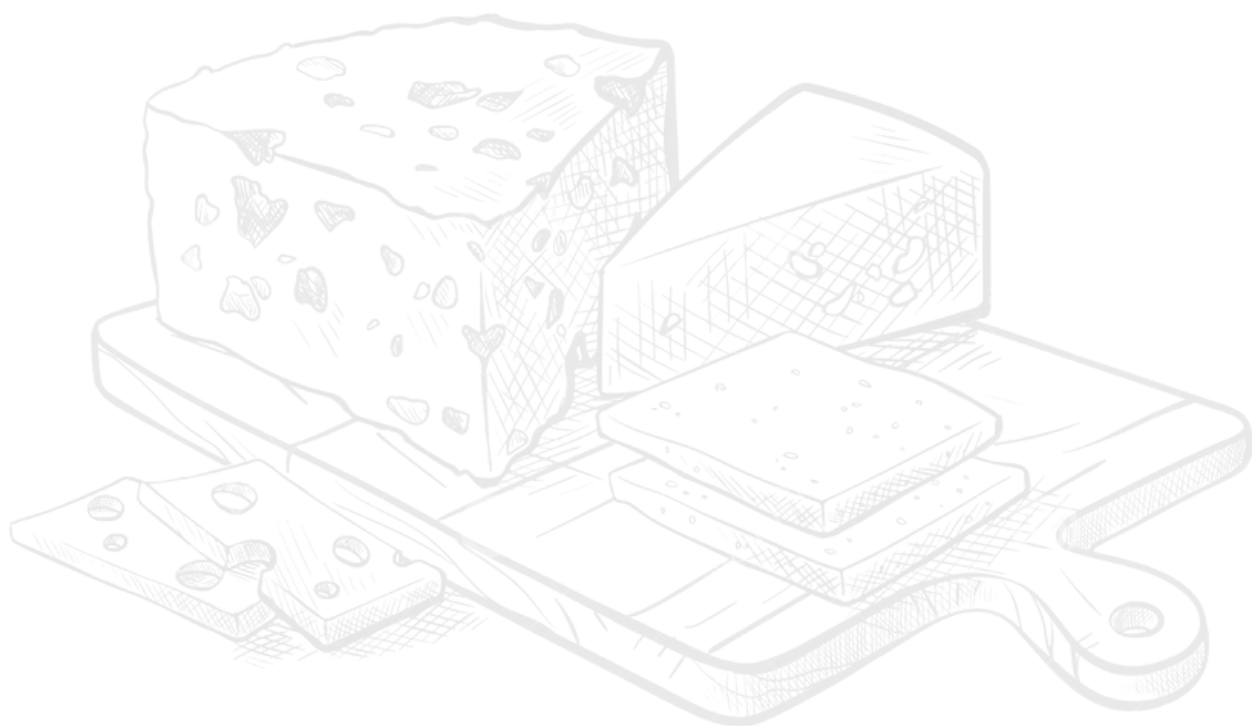
Comté, vieux Morbier, Tomme du Jura, Chèvre frais

Faisselle de Poligny (Enil)

6€

Accompagnement au choix :

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



On termine en finesse...

Pour les gourmands... 9€

*Bananes caramélisées, pain de Gênes et
ganache montée au caramel
Glace au praliné*

Détour en forêt 9€

*Terre de cacao, ganache montée chocolat au lait et sapin
Glace au sapin*

Un air d'automne 9€

*Tuile à la noisette, potimarron poché, crémeux praliné
Glace au praliné*

Un coin de douceur 9€

*Crémeux vanille, coing basse température, sablé breton
Sorbet au spéculoos*

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 : IR -FR

Carotte : FR

Veau : U.E

Volaille : FR

Chasse : ESP, FR

Gambas : ARG

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