

Dépaysement au Mont-Saint-Jean



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

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

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

BIÈRES

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

Bouteille

<i>Mont Blanc 33cl (myrtille, génépi, rousse)</i>	5.7
--	-----

SOFTS

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

Nos Entrées

Tout en finesse 12€

*Carpaccio de veau fumé maison
Huile d'avocat*

Retour en enfance  16€

*Brioche perdue salée,
Sauce aux morilles et vin Jaune*

Fraîcheur printanière 14€

*Barquette d'asperges vertes, gravlax de truite
Crème au piment d'Espelette*

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, fondue moitié-moitié, pousses d'épinards
pickles d'oignons, sauce maison*

Frites, mesclun

Le Tartare 22€

Tartare de bœuf au basilic thaï (poêlé sur demande)

Servi avec toasts

Frites, mesclun

L'Agneau 25€

Gigot d'agneau façon crumble

Riz basmati, carpaccio de légumes

La Canette 25€

Filet de canette en gravlax saisi, noisettes et huile d'avocat

Écrasé de pommes de terre, légumes du moment



Chez le poissonnier

La Truite 26€

Filet de truite des "Rivières", coulis d'asperge vertes
Écrasé de pommes de terre, légumes du moment



Le Sandre 25€

Filet de sandre, sauce au vin rouge
Riz basmati, légumes du moment

Le Thon 27€

Ceviche de thon albacore aux saveurs acidulées
Frites, mesclun

Les Gambas 25€

En fricassée, bisque et amandes grillées
Riz basmati, carpaccio de légumes

Nos salades plats

La Bergère de Prémanon 18€

Mesclun, toast de chèvre frais chaud, pickles d'oignons,
carpaccio de carottes et mélange de graines



La Jurassienne 19€

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

La Terre et Mer 21€

Mesclun, gambas, gravlax de truite, toast de foie-gras maison,
pickles d'oignons, carpaccio de légumes

Côté pâtes et gnocchis

Gnocchis gratinés 20€

Gnocchis frais, oignons, lardons, champignons, comté

Gnocchis du maraîcher 19€

*Gnocchis frais, légumes du moment, pesto au basilic thaï,
parmesan*

Linguines gourmandes 23€

Sauce aux morilles et vin Jaune

Linguines à la truite 21€

Bisque de crustacés et gravlax de truite

Nos incontournables

L'irrésistible 23€

*Croûte aux morilles et vin Jaune
servi avec toasts de 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.



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 Rouxy.

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 "Le Printanier" 36€

ENTRÉE

Chèvre chaud pané et sa sauce meurette

PLAT

Onglet de Veau confit
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 chocolat & café

Boisson chaude

Pas de changement dans le menu

Nos Fromages

Assiette de fromages régionale

9€

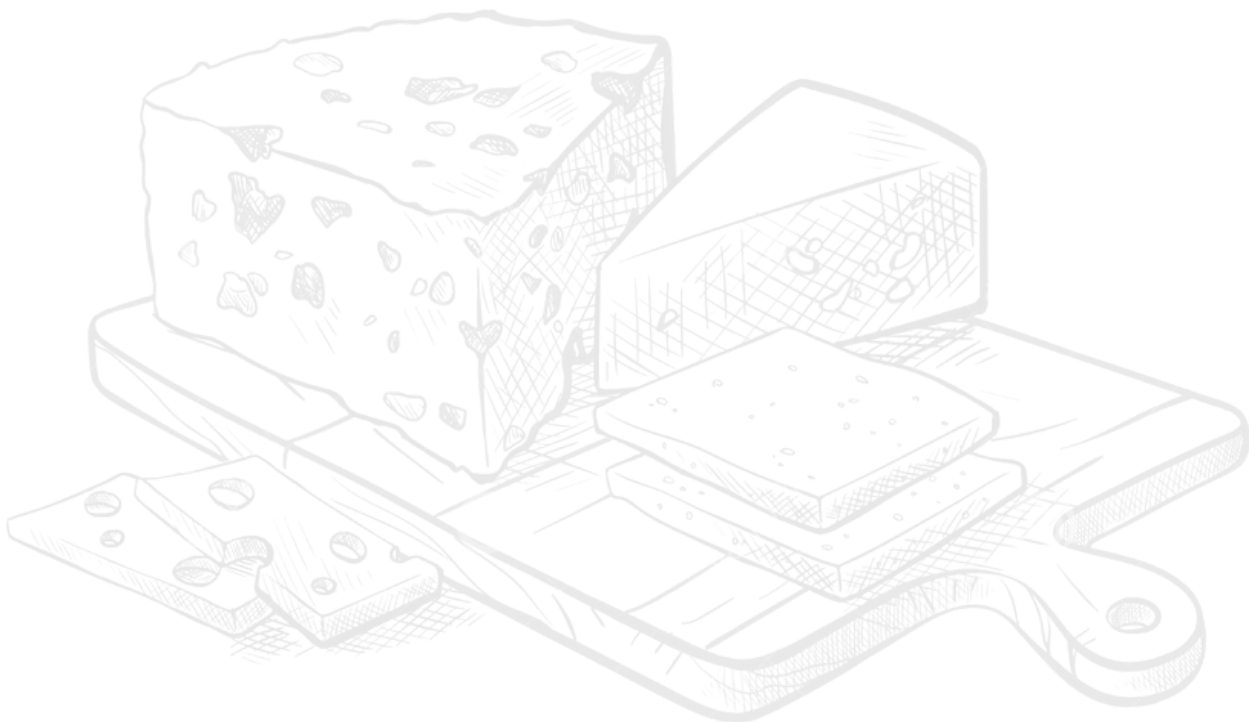
Comté, vieux Morbier, Tomme du Jura, Chèvre frais

Faisselle de Bresse

6€

Accompagnement au choix :

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



On termine en douceur

Éclair fraise et rhubarbe 9€

Compotée de rhubarbe, fraises fraîches, mascarpone vanille

“Comme une tartelette myrtille et café” 9€

Sablé breton, crème au café, compotée de myrtilles

Laissez-vous surprendre... 9€

Carotte glacée, crumble aux noix

Glace et crème au miel

Sablé chocolat et noisette 9€

Ganache chocolat-praliné, streusel noisette,

Caramel beurre salé

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 : FR, KZ, AT

Fromages & Charcuteries : Suisse et Franche-Comté

Chèvre : Jura

Foie gras : FR

Liste des allergènes sur demande



Végétarien



Produits de Franche-Comté

Prix en €, service et TVA compris