

Notre Carte

Apéritifs :

<i>La planche de charcuterie ou charcuterie fromage</i>	15,00€
<i>Friture de truitelles, mayonnaise légère maison</i>	15,00€
<i>Les mini sardines, beurre demi sel et toasts</i>	15,00€

Entrées :

<i>La salade Rivière</i> <small>Salade verte, truite fumée du Jura, toast de fromage frais, chips de pomme</small>	14,00€
<i>La salade Montagne</i> <small>Salade verte, toast de tomme Vaudoise, bleu de Gex, poire</small>	14,00€
<i>Saucisse de Morteau en brioche façon pain perdu et cancoillotte au vin jaune</i>	19,00€
<i>Quenelle de truite du Jura en cassolette</i> <small>Crème de gambas et d'écrevisses</small>	16,00€
<i>Carpaccio de boeuf séché Charolais, copeau de parmesan, mâche, huile de noix et basilic</i>	19,00€
<i>Croq'escargots</i> <small>Escargots de Bourgogne en 9 pièces à manger du bout des doigts dans sa coquille alimentaire, nappés de beurre persillé fait maison</small>	12,00€

Plats :

<i>La salade Repas</i> <small>Choisissez entre la salade Rivière ou Montagne des entrées pour savourer le grand modèle !</small>	25,00€
<i>Curry vert en cassolette de Saint-Jacques, moules et thon rouge frais</i>	28,00€
<i>L'assiette de Malo, crème d'écrevisse et Pontarlier Anis</i> <small>Trio de poissons : Filet de truite Arc-en-Ciel et filets de perches meunières, Gambas flambées au combawa</small>	32,00€
<i>Faux filet de bison du Canada, sauce au sirop d'érable fumé</i>	31,00€
<i>Araignée de veau mijotée "comme une Blanquette"</i>	29,00€
<i>Coeur de rumsteak de boeuf Irish snacké façon Tagliata</i> <small>Sauce au choix : Crème de truffe ou Morilles & vin jaune</small>	36,00€

Incontournable :

Fondue Franco-Suisse 22,00€
Gruyère, tomme de l'Auberson et Crémant du Jura

Fondue Franco-Suisse aux éclats de cèpes et morilles 25,00€
Gruyère, tomme de l'Auberson et Crémant du Jura

Supplément Charcuterie +7,00€

Supplément pommes grenailles +4,00€

Burgers * :

Burger Bissonette 24,00€
Effiloché de bison du Canada, morbier, tomate, confit d'oignons rouges, sauce barbecue et frites maison

Burger Streep Cheese 22,00€
Steak de boeuf Charolais, tomate, confit d'oignons rouges, morbier, sauce samouraï et frites maison

Burger Poulet Bill 22,00€
Filet de poulet, tomate, raclette du Haut-Doubs, sauce fromagère du Haut-Doubs et frites maison

Burger Pas Chiche ! 22,00€
Version Veggie, à base de patate douce, tomate, sauce moutarde-ketchup, confit d'oignons rouges, salade et frites maison

* Tous nos burgers sont déclinables sans gluten



+ 2,00€

Fromage :

Assortiment de fromages de la Fruitière des 2 Lacs, confit de choucroute aux épices 10,50€

Desserts :

Fondant au chocolat maison 11,00€

Café ou Thé gourmand 12,50€

Tartelette Tatin façon crumble, glace vanille 10,00€

Soufflé glacé façon Banoffee 9,00€

Profiteroles 11,00€

Crème brûlée et flambée à la vanille Bourbon 9,00€

Menu Arc en Ciel :

49,00€

Salade Rivière Salade verte, truite fumée du Jura, toast de fromage frais, chips de pomme

ou

Quenelle de truite du Jura en cassolette Crème de gambas et d'écrevisses



L'Assiette de Malo : Filet de truite et filets de perche meunière, gambas flambées, sauce à la crème d'écrevisse du Jura et Pontarlier Anis

Dessert au choix dans notre carte

Menu Papilles :

45,00€

Croq'escargots



Escargots de Bourgogne en 9 pièces à manger du bout des doigts dans sa coquille alimentaire, nappés de beurre persillé fait maison

Araignée de veau mijotée "comme une Blanquette"

Dessert au choix dans notre carte

Menu Bout'Chou :

13,00€

Plat au choix:

- Mini burger steak haché 100gr ketchup et raclette
- Jambon blanc maison Grésard
- Filet de truite du Jura
- Aiguillette de poulet panée

Accompagné de frites maison ou légumes

Bâtonnet glacé

Un sirop à l'eau au choix

