



ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Velouté d'asperges au chèvre frais et ciboulette | 7,00 € |
| Fagot d'asperges rôti au jambon cru, coulis d'agrumes | 9,50 € |
| Chèvre chaud pané, miel et magret fumé mélangé au pignons de pin | 8,50 € |
| Assiette de Fumés du Mt-Doubs (jambon cuit fumé, saucisse de Morteau, Bressi) | 10,00 € |
| Feuilleté d'escargots crévés à l'absinthe | 10,50 € |
| Croûte aux morilles | 16,00 € |
| Foie gras poêlé au pain d'épices, mélangé aux noisettes torréfiées | 19,00 € |

SPÉCIALITÉS

| | |
|--|--------------|
| La Morteau, crème aux morilles, roëstis et salade verte | 19,00 € |
| Morbiflette comtoise, jambon chaud, salade verte | 17,00 € |
| *Fondue au comté, charcuterie et salade verte (mini 2 personnes) | 20,00 €/pers |

*Plat ne pouvant être servi le midi en semaine



RESTAURANT LA PINTÉ COMTOISE



PLATS CHAUDS

servis avec leurs accompagnements

| | |
|---|---------|
| Filets de truite de Jougne meunière aux amandes, beurre blanc à la ciboulette | 22,50 € |
| St-Jacques et Gambas snackées, coulis d'écrevisse | 26,00 € |
| Suprême de pintade au comté, crème au savagnin | 22,50 € |
| Souris d'agneau, cuisson de 7 heures, jus aux herbes | 26,00 € |
| Faux-filet poêlé, morilles à la crème | 26,00 € |
| Ris de Veau crème aux morilles | 26,00 € |

nos viandes sont d'origine France, sauf la souris d'agneau (provenance selon marché)

Prix nets, boissons non comprises





MENU 35 €

Fagot d'asperges rôti au jambon cru,
coulis d'agrumes

Filets de truite de Jougne meunière
aux amandes, beurre blanc à la ciboulette
et ses accompagnements

Fromage ou dessert (au choix)

MENU ENFANT 9,00 €

(jusqu'à 10 ans)

Escalope de volaille panée "maison"
ou saucisse de Morteau

Frites

1 boule de glace ou mousse chocolat

Prix nets, boissons non comprises

DESSERTS

Assiette de fromages 7,00 €

Coupe de glaces 2 boules 5,50 €
(vanille, caramel, chocolat, pistache, café, noisette,
bourgeons de sapins, rhum-raisins,
fraise, framboise, citron, mangue)

Soufflé glacé au macvin, 6,00 €
crème vanille

Mousse au chocolat 6,00 €

Poire chaude au pralin, caramel 7,00 €
au beurre salé et glace vanille

Panier craquant aux fraises, mousceline 7,00 €
praliné et coulis de chocolat blanc

Coupe des sapins 7,00 €
(crème glacée aux bourgeons, liqueur de sapins)

Irish coffee 7,00 €

