

RESTAURANT LA PINTÉ COMTOISE

ENTRÉES

Assiette de Fumés du Ht-Doubs
(jambon cuit fumé, saucisse de Morteau, Bresi) 10,00 €

Chèvre chaud pané, miel et magret fumé
petite salade et noisettes torréfiées 8,50 €

Feuilleté d'escargots crévés à l'absinthe 10,50 €

Croûte aux morilles 16,00 €

Foie gras poêlé au pain d'épices,
salade à l'huile de noix 19,00 €

SPÉCIALITÉS

"Grande " croûte aux morilles
et accompagnements du jour 24,00 €

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

*Mont d'Or chaud
pommes vapeur, charcuterie et salade verte
(mini 2 personnes) 23,50 €/pers

*Plat ne pouvant être servi le midi en semaine

PLATS CHAUDS

servis avec leurs accompagnements

Filets de truite de Jougue meunière,
beurre blanc au vin du Jura 22,50 €

Filet de Bar rôti au coulis d'agrumes 22,50 €

Suprême de pintade au comté ,
crème au savagnin 22,50 €

Magret de canard, crème au persil 21,00 €

Faux-filet poêlé, morilles à la crème 26,00 €

Rognons de Veau flambés à l'armagnac 22,00 €

Nos viandes sont d'origine française

Prix nets, boissons non comprises

MENU À 34 €

Millefeuille aux morilles

Magret de canard, crème au persil
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

Boule de glace ou Mousse chocolat

DESSERTS

Assiette de fromages 7,00 €

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

Soufflé glacé au macvin,
crème vanille 6,00 €

Mousse au chocolat 6,00 €

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

Tarte Tatin,
crème fouettée et glace vanille 7,00 €

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

Irish coffee 7,00 €

Prix nets, boissons non comprises