

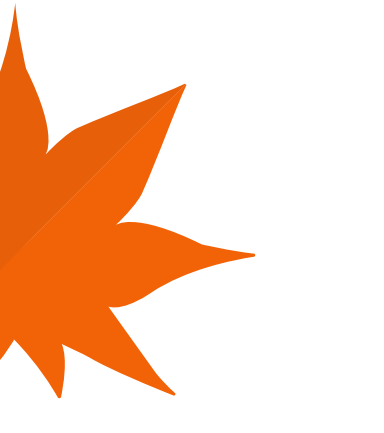


MENU À 35 €

Velouté de panais au mont d'or et lardons

Magret de canard aux girolles poêlées

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
(vanille, caramel, chocolat, pistache, café, noisette,
bourgeons de sapins, rhum-raisins,
fraise, framboise, citron, mangue)

5,50 €

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 €

Profiteroles glacées
au chocolat chaud

7,00 €

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

7,00 €

Irish coffee

7,00 €



Prix nets, boissons non comprises

ENTRÉES

Velouté de panais au mont-d'or et lardons

8,00 €

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

10,00 €

Brick chaude au jambon et morbier
petite salade et noisettes torréfiées

9,00 €

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

21,00€

Fondue au comté,
charcuterie et salade verte
(mini 2 personnes, non disponible le midi en semaine)

22,00€/pers

Mont d'Or chaud
pommes vapeur, charcuterie et salade verte
(mini 2 personnes, non disponible le midi en semaine)

25,00€/pers

RESTAURANT LA PINTÉ COMTOISE

PLATS CHAUDS

servis avec leurs accompagnements

Filets de truite de Jougne meunière,
beurre blanc au vin du Jura

24,00 €

St-Jacques et Gambas snackées,
coulis d'agrumes

29,00 €

Suprême de pintade au comté,
crème au savagnin

24,00 €

Faux-filet poêlé, morilles à la crème

27,00 €

Rognons de Veau flambés à l'armagnac

22,00 €

Pavé de Biche aux aïrelles, sauce poivrade

25,00 €

Civet de Lièvre
(proposé en octobre et novembre)

20,00 €

Nos viandes sont d'origine française
excepté le gibier (selon le marché)

Prix nets, boissons non comprises