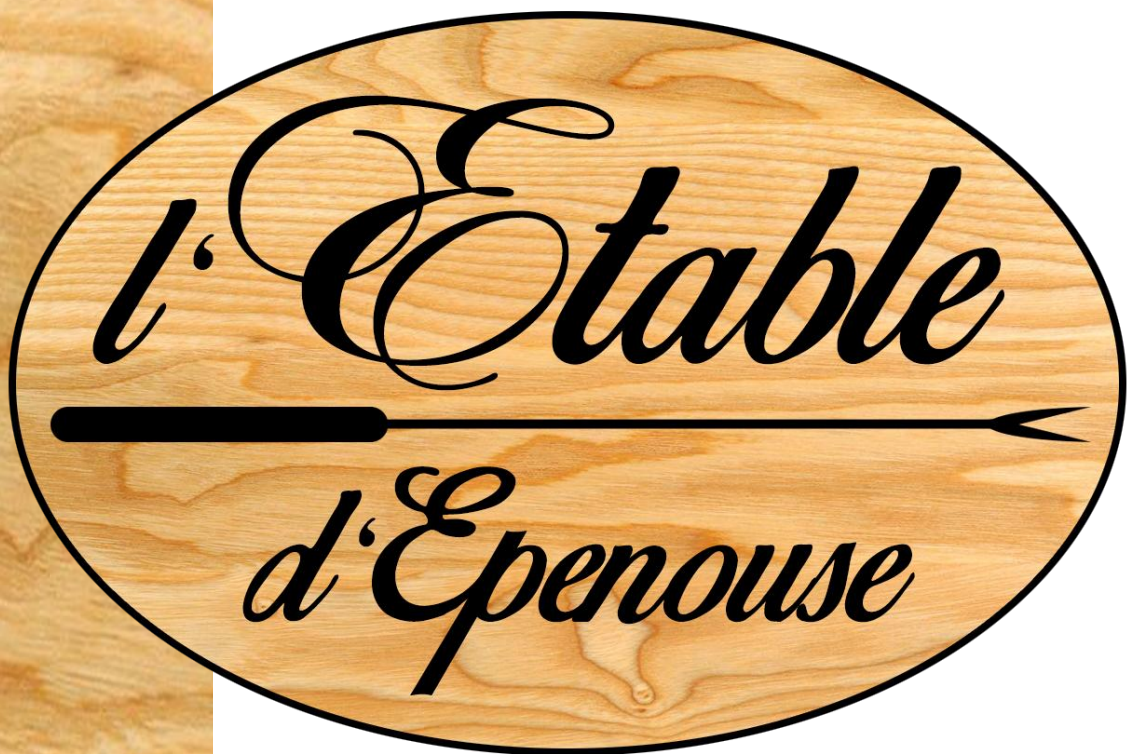


Bienvenue

à



LES BIERES

Bière pression

25 cl 50 cl

- ♦ Kronenbourg 2.70 € 5.00 €
- ♦ Supplément sirop 0.20 €

Bières artisanales du Doubs

33 cl

Blonde

- ♦ Trobonix 4.20 €
- ♦ Fivolix 4.20 €

Blanche

- ♦ Trobonix 4.20 €

Ambrée

- ♦ Trobonix 4.20 €

Brune

- ♦ Trobonix 4.20 €

Triple

- ♦ Euthanasix 4.80 €

LES APERITIFS

♦ Blanc cassis	3.00 €
♦ Kir franc-comtois (Macvin, crémant du Jura, raisins secs au Macvin).....	3.80 €
♦ Pontarlier anis	2.20 €
♦ Anisé	2.30 €
♦ Macvin du Jura	4.10 €
♦ Whisky 2 cl	2.80 €
♦ Whisky 4 cl	4.50 €
♦ Whisky pur malt 2 cl	3.40 €
♦ Whisky pur malt 4 cl	5.50 €
♦ Melomel	3.00 €
(Spécialité vinifiée à base de miel de l'abeille du Haut-Doubs à Aubonne)	
♦ Griottini / Martini	2.90 €

LES COCKTAILS MAISON

♦ La Capucine (sans alcool).....	3.00 €
(Jus d'orange, jus d'ananas, fleur d'oranger, grenadine)	
♦ La Marguerite (avec alcool)	4.20 €
(Jus d'orange, jus d'ananas, fleur d'oranger, liqueur de passion)	

LES BOISSONS SANS ALCOOL

♦ Sirop eau	1.50 €
♦ Jus de pomme fruité comtois de la commune d'Etalans	2.00 €
♦ Diabolos	2.20 €
♦ Limonade Mortuacienne	2.00 €
♦ Coca	2.80 €
♦ Thé glacé	3.00 €

LES ENTREES

	Entrée	Repas
♦ Assiette de terrine aux morilles et au vin jaune (Selon arrivage) (Salade)	6.50 €	11.00 €
♦ Salade Spinosienne (Salade, tomates, fromage Epenouse, saucisse de Morteau, jambon fumé)	6.50 €	10.50 €
♦ Salade de chèvre chaud (Salade, tomates, fromage de chèvre chaud, noix)	6.50 €	11.00 €
♦ Salade Franc-comtoise (Salade, tomates, jambon blanc, pommes de terre, cancoillotte)	7.50 €	11.50 €
♦ Planche de charcuteries du Haut-Doubs (Selon arrivage)	8.00 €	12.00 €
♦ Croûte aux morilles (Selon arrivage)	11.00 €	

LES TARTINES

Les tartines sont préparées à base de pain de campagne et accompagnées de salade

♦ Tartine du Berger (Tomate, huile d'olives, fromage de chèvre chaud, herbes)	8.50 €
♦ Tartine Franc-comtoise (Jambon fumé, fromage Epenouse, crème, vin blanc)	9.00 €
♦ Tartine Montagnarde (Jambon blanc, raclette, oignons, vin blanc)	9.00 €
♦ Tartine Paysanne (Poulet, raclette, oignons, vin blanc)	9.00 €
♦ Tartine de l'Etable (Crème, saucisse de Morteau, pommes de terre, cancoillotte)	9.80€

LES PLATS

- ♦ Fondue Spinosienne 13.50 €
(200 grammes de fromage Epenouse)
- ♦ Fondue Spinosienne aux morilles 17.50 €
(200 grammes de fromage Epenouse, morilles)
- ♦ Fondue Spinosienne au vin jaune et aux morilles..... 19.00 €
(200 grammes de fromage Epenouse, vin jaune, morilles)
- ♦ Supplément charcuteries du Haut-Doubs 6.00 €
- ♦ Supplément salade verte 1.50 €
- ♦ Supplément oeuf 0.60 €
- ♦ Raclette Spinosienne 18.50 €
(Raclette nature d'Epenouse, accompagnée de pommes de terre en robe des champs, charcuteries du Haut-Doubs et salade)
- ♦ Caquelon Franc-Comtois 15.00 €
(Saucisse de Morteau, pommes de terre, cancoillotte, gratiné à la raclette, salade)
- ♦ Jambon chaud 16.00 €
(Sauce vin jaune et/ou fromage)

LE MENU ENFANT

8.60 €

1 boisson au choix

+

Assiette de raclette, pommes de terre et jambon

OU

Mini-tartine au choix

+

1 boule de glace au choix

LES DESSERTS

♦ Assiette de fromages	5.00 €
♦ Crème brûlée	4.90 €
♦ Crème brûlée au macvin du Jura	5.30 €
♦ Tarte du jour et sa boule de glace vanille fleur d'oranger	4.90 €
♦ Café ou thé gourmand	6.00 €

Glaces artisanales du Doubs

Vanille, chocolat, café, citron, fraise, cerise, framboise, cassis, miel, spéculoos, caramel, noix, Pontarlier anis, bière, menthe, macvin, vanille fleur d'oranger.

♦ 1 boule	2.00 €
♦ 2 boules	3.80 €
♦ 3 boules	5.50 €
♦ Supplément chantilly ou chocolat chaud	0.50 €

Les coupes glacées

♦ Chocolat liégeois (ou café ou caramel).....	4.90 €
♦ Dame blanche	5.50 €
♦ Coupe du Verger.....	6.30 €
(Glace cerise, framboise, cassis nappées de coulis de fruits rouges, chantilly)	
♦ Coupe de l'Etable	6.30 €
(Glace vanille fleur d'oranger, miel, spéculoos, morceaux de spéculoos, chantilly)	
♦ Le Colonel	6.90 €
(Glace citron arrosée de vodka)	
♦ La Jurassienne	7.00 €
(Glace macvin, noix arrosées de Macvin)	
♦ La Doubiste	7.00 €
(Glace Pontarlier anis arrosée de liqueur de sapin)	
♦ La Ruchette	7.50 €
(Glace miel arrosée de Larmes de la ruche)	
♦ La Franc-Comtoise	7.50 €
(Glace cerise, framboise, griottines de Fougerolles arrosées de kirsch)	

LES VINS

Les pichets

	25 cl	50 cl
♦ Blanc, rouge, rosé.....	4.00 €	7.50 €

Les vins au verre

	10cl
♦ Blanc, rouge	2.50 €
♦ Vin jaune.....	7.00 €
♦ Vin de paille	9.00 €

Les bouteilles

Blanc

	37.5 cl	75 cl
♦ Arbois Chardonnay	9.00 €	16.00 €
♦ Pouilly Fumé	13.00 €	24.00 €
♦ Arbois Béthanie	13.50 €	25.00 €

Rouge

	75 cl
♦ Côtes du Rhône Fouquières	15.00 €
♦ Côtes du Jura Pinot Noir Byards	19.00 €
♦ Bourgogne plan de dieu	22.00 €
♦ Saint-Joseph Chapoutier	29.00 €

Rosé

	75 cl
♦ Ventoux rosé Le Beffroi	14.00 €
♦ Poulsard	20.00 €

Les vins pétillants

	75 cl
♦ Crémant du Jura	19.50 €
♦ Champagne Veuve Renard.....	37.00 €

Les vins spéciaux

	62 cl
♦ Vin jaune.....	44.00 €

LES EAUX MINERALES

	50 cl	100 cl
♦ Carola bleue.....	2.30 €	4.10 €
♦ Carola rouge pétillante.....	2.50 €	4.20 €

LES CAFES

♦ Espresso.....	1.30 €
♦ Thé / Infusion.....	2.20 €
♦ Double espresso.....	2.50 €
♦ Café Viennois.....	2.90 €
♦ Chocolat chaud.....	3.00 €

LES DIGESTIFS

	4cl
♦ Get 27.....	4.00 €
♦ Eau de vie.....	4.50 €
♦ Gentiane.....	5.50 €
♦ Cognac V.S.....	5.50 €

Prix nets service compris