

Chez Janine, nous cuisinons tous nos plats de l'entrée au dessert sur place à partir de produits frais et locaux conformément au label « Fait Maison » 

Les Entrées

- La Croute aux Morilles et Vin Jaune 23.50€

Tranche de pain de campagne gratinée arrosé de Château-Chalon dans un caquelon en grès, avec sa sauce au Château-Chalon et morilles, servie avec salade verte et légumes croquants

- Les Ecrevisses au Piment d'Espelette, Espuma de Poireaux
Et Croutons à l'huile de truffe 14.90€

Queues d'écrevisses cuisinées en sauce au beurre d'écrevisses et crème, relevées au piment d'Espelette AOP, espuma de poireaux et croutons à l'huile parfumée à la truffe

- L'œuf Poché aux Morilles 17.00€

Œuf frais poché, sauce aux Château-Chalon et morilles, croutons

- Les Escargots de Bourgogne x6 9.30€ / x12 16.50€

Escargots de Bourgogne (Préparés au court bouillon en Haute-Saône), au beurre d'ail et persil Maison en poêlon de porcelaine émaillée

- La Salade Comtoise 11.70€

Aux dés de jambon cuit de la Maison Thaurin et de comté de Lavigny, croutons de pain aillés et noix sur lit de salade colorée, légumes croquants - (Existe en version « Plat »)

- La Salade de Chèvre Chaud 11.70€

Croutons au fromage de chèvre frais gratiné, sur lit de salade colorée, légumes croquants (Existe en version « Plat »)

- La petite planche de charcuterie du coin 11.80€ (1 à 2 pers.)

Jambon cru du Jura, Jambon cuit, Braisi, 3 Saucissons de la maison Thaurin, beurre, cornichons

➔ Existe en Grande (4 à 5 personnes)

- L'effeuillé Jurassien 8.90€

Bouquet de roquette, Fines tranches de Braisi, copeau de comté fruité, vinaigre de vin jaune et huile de noix, brisures de noix

Les plats

Spécialités Régionales

- Fondues Comtoises : (minimum 2 personnes)

- Aux Morilles 25€/pers.

- Au Château-Chalon 21€/pers. (Suppl. Morilles + 5€/2pers.)

- Aux Cèpes 19.50/pers.

- Pensez à la planche de charcuterie en complément...

- Mont D'or AOP au four (Hiver) ou Crèmeux du Jura (été) 39€/2Pers.

Servi avec Pommes de Terre, salade et Jambon Fumé du Jura de la Maison Thaurin

- Poulet de Bresse AOC au Vin Jaune et Morilles 34€

Véritable Poulet de Bresse cuit au bouillon, sauce au Château-Chalon Maison et morilles, servi avec gratin Comtois Maison en cocotte

- Assiette Jurassienne 19€

Saucisse de Morteau IGP, pomme vapeur, salade verte et Cancoillotte Artisanale du Pré Verdot (25) au choix : Ail, Ail des Ours, Nature

- La Grande Planche de charcuterie du coin 19.50€

Jambon Fumé du Jura, Jambon cuit, Braisi, 3 Saucissons Fumé ou parfumé de la maison Thaurin, beurre, cornichons

- La Grande Salade Comtoise 15.50€

Dés de jambon de Charles Thaurin et de comté de Lavigny, croutons de pain aillés et noix sur lit de salade colorée, légumes croquants

- La Grande Salade de Chèvre Chaud 17€

Croutons au fromage de chèvre frais gratiné, sur lit de salade colorée, légumes croquants

Viande et Burgers



- L'entrecôte Jurassienne 250 grammes (VBF – Jura) 26€

Servie avec frites Maison et salade verte, sauce Maison au choix : Béarnaise, Roquefort, Poivre, Vin Jaune (Château-Chalon) et Morilles (+5€)

- Burger de Janine 19€

Pain fait maison, steak haché 100% pur bœuf Charolais VBF, tranche de cheddar macéré à la Guinness fondu, légumes frais croquants, servi avec frites Maison et salade verte

- Burger de Janine Veggie 17€

Pain fait Maison, Galettes de Pommes de terre, tranches de cheddar macéré à la Guinness fondu, légumes frais croquants, servi avec frites maison et salade verte

- Burger de Saturnin 22€

Pain fait Maison, steak d'effiloché de canard confit maison, tome de Brebis des Causses fondu, légumes frais croquants, servi avec frites maison et salade verte

Poisson et grenouilles



- La truite « au bleu » de la petite montagne 19.50€

*De la maison Beuque, cuite au court-bouillon **et parfumée au Savagnin**, Ecrasé de Pomme-de-Terre, légumes du marché*

- Truite Sauce Vin Jaune (Château-Chalon) 23.50€

*Cuite au court-bouillon et **sauce au Château-Chalon**, Ecrasé de Pomme-de-Terre, légumes du marché*

- Les cuisses de Grenouilles Fraiches à la persillade : « A l'ardoise »

De la Maison Beuque, rissolées au beurre d'ail et persil frais - (Portion de 200grs - Tarification au cours du marché)

Suppléments :

- Salade verte et légumes croquants 3.50€
- Suppléments garniture Frites, écrasé de pomme-de-terre, légumes 4.50€
- Supplément Gratin Comtois 6€
- Supplément Sauce Morilles et Vin-Jaune 7€/portion de 50g
- Supplément sauce Maison (Poivre ou Roquefort ou Béarnaise) 3€

Menus



Le menu des P'tiots (max 12 ans)

Jambon blanc de Charles Thaurin (Cernans)

Et Tagliatelles sauce Vache-Qui-Rit Maison

Glace et brochette de Chamallows

12€

Menu Terroir 35€

Les 6 escargots de Bourgogne Maison

Ou

L'effeuillé Jurassien

Pavé de truite saisi à la plancha

Sauce au Savagnin

Ou

Suprême de poulet, sauce Savagnin

Faisselle Jurassienne

(Coulis de fruits rouges ou crème)

Ou

Profiteroles au Chocolat chaud Maison

Ou

Panna Cotta au Macvin

et gelée de Vin jaune

Fromages

- Dégustation comté et Château-Chalon 15€

Planche de dégustation associant le Château-Chalon (6cl), comté, et accompagné d'une gelée de Vin Jaune Maison et cerneaux de noix

- La planche de fromages locaux 12€

Cancoillotte artisanale/ Comté/ Bleu de la Marre/ Bleu de Bresse /Morbier et gelée de vin Jaune

- La faisselle Bio de l'ENIL de Poligny (Nature, coulis maison ou crème) 4.50€

Desserts & glaces

- Profiteroles (Sélection fournisseur) au chocolat chaud Maison 7.80€

- Le Fondant au Chocolat Maison, crème Anglaise et Chantilly maison 9.50€

- Panna Cotta au Macvin et gelée de vin Jaune Maison 6.90€

- Le tiramisu « Potelé » Maison 7.90€

- La tarte du jour Maison 8.50€

- La crème brûlée au Vin Jaune Maison 9€

- Glaces 2 Boules 6.50€ (+2.50€ /boule supplémentaire)

- Café Liégeois 9.50€

(Glace vanille et café, arrosée de café chaud, Chantilly et chocolat chaud Maison)

- Dame Blanche 7.50€

(2 boules de Glace Vanille de Madagascar, Chantilly et chocolat chaud Maison)

- After Height 7.50€

(Glace Menthe Chocolat et chocolat, crème fouettée et chocolat chaud Maison)

- Coupe Colonel 8.50€

(Sorbet Citron arrosée de Vodka)

- Coupe Martiniquaise 8.50€

(Glace rhum/raisin arrosée de rhum)

Parfums des glaces et sorbets :

Vanille, café, chocolat, pistache, cassis, framboise, fraise, citron, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel au beurre salé.

(Les glaces et sorbets « La Laitière » ne sont pas faites maison mais sélectionnées pour leur garantie sans colorant ni conservateurs et aux parfums naturels)

Supplément Chantilly Maison : 1.50€