



Côté sucré

Les Froments

Beurre / Sucre blond certifié bio	2.20€
Beurre / Sucre / Cannelle bio	2.30€
Citron / Beurre / Sucre	2.30€
Citron / Beurre / Sucre/ Noix de Coco bio	2.60€
Praline rose	2.50€
Miel du Jura 	3.00€
Sirop de chocolat maison 	3.00€
Crème de citron maison.....	3.20€
Sirop de chocolat maison / Noix de Coco 	3.20€
Confiture maison (selon parfum disponible)	3.20€
Pâte à tartiner chocolat praliné maison 	3.20€
Pâte à tartiner chocolat blanc maison	3.20€
Pâte à tartiner spéculoos maison	3.20€
Caramel au beurre salé maison	3.40€
Caramel au beurre salé et café de V.	3.60€
Caramel au beurre salé et purée de noisette Bio 	3.60€
Crème de marron 	4.00€
Crêpe au Rhum du Jura 	5.50€
Crêpe aux Griottines de Fougerolles	5.50€
Supplément : sirop de chocolat maison ou amandes grillées.....	1.50€

Les Sarrasins

Beurre / Sucre (Rapadura).....	2.20€
Miel du Jura 	3.00€
Confiture maison (selon disponibilité)	3.00€
Caramel au beurre salé maison	3.40€



Les Natures *sur commande*

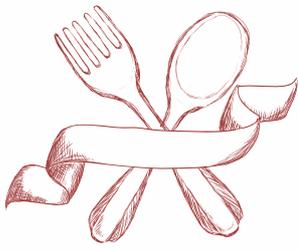
Par 6 6,00€
 Par 12 11,00€



 : Produits disponibles à la boutique
 : Produits issus de l'agriculture biologique

Notre engagement:

Chaque fois que cela est possible, nous vous proposons des produits d'origine biologique, locale. Cela vaut pour la viande, les fromages, les farines. Producteurs et Fournisseurs : Boucherie Debouche (Pont de Poitte), Fruitière à Comté de Largillay , La ferme des cabrotins, Au Pays des Douceurs (Les Planches en Montagne), Le P'tit Marché Pontois (Pont de Poitte)



A la carte

Les plateaux apéro * ... 9 €

Uniquement en semaine et les samedis

Le fermier :

Rillettes de porc fermier, Gelée de vin du Jura, Chutney de courgette  Crudités, Comté doux

Le lac et rivière :

Rillettes de truite, Filet de truite fumée, Chutney de fenouil  Crudités, comté doux du Jura

* Possibilité d'être servi en assiette repas avec salade..... 12.50€

Les crêpes

Confectionnées avec une farine de sarrasin bio et locale "Moulin Nicolas" (Viriat), ou GAEC de la Guitenièrre (Vincelles) naturellement sans gluten et végan.

Les classiques

Galette nature au beurre salé	2€
Galette au comté.....	3€
Galette au jambon	4€
Galette œuf /comté	6€
Galette jambon /comté	6€
Galette jambon /œuf	6€
La complète jambon /comté /œuf	7,50€
Galette saucisse /comté.....	7€

la spéciale

Truite fumée du jura, comté, crème et chutney de fenouil.....12€

Supplément salade verte (selon disponibilité)..... 2,50€

Composez la vôtre!

Viandes et Charcuteries *au choix*

Jambon blanc, Saucisse, Jésus cuit

Fromages du Jura *au choix*

Comté doux, Morbier doux, Bleu de Gex, Chèvre

Autres ingrédients *au choix*

Pomme de terre, Pignons de pin, Sauce tomate bio, Miel du Jura, Œuf, Crème fraîche,

- Chutney *au choix* : Fenouil, Pomme, Courgette, Courge ou Betterave
- Les gelés de vin Pinot ou Chardonnay *au choix* de Douceur Comtoise

Nombre d'ingrédients / prix



4€



6€



8€



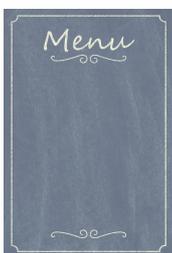
9€



10€

Nos propositions du moment selon l'inspiration et la saison

Uniquement en semaine et les samedis



- Entrée 4.00€
- Galette du jour, servie avec salade... 12.00€
- Dessert du jour 4.50€

