

# La carte de l'été

## Les plateaux apéro\* ... 9 €

### Le fermier :

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

### Le provençale :

Tapenade maison, Ratatouille maison, Crudités, Comté doux et chèvre fermier du Jura 

### 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€

## Nos assiettes fraîcheurs ...12.50€

### La mexicaine

Céréales mélangées , salade de maïs et haricots rouges, carottes et salade verte

### L'originale

Lentilles , chèvre frais  chutney de betteraves  truite fumée et salade verte

## Les crêpes

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

### 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.....10€

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

### 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

Nombre d'ingrédients / prix



4€



6€



8€



9€










10€



# 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 .....	2.50€
Praline rose .....	2.30€
Miel du Jura  .....	2.60€
Sirop de chocolat maison  .....	2.80€
Sirop de chocolat maison / Noix de Coco  .....	3.20€
Confiture maison (selon parfum disponible) .....	2.80€
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 .....	3.20€
Caramel au beurre salé et café de V. ....	3.40€
Caramel au beurre salé et purée de noisette Bio .....	3.40€
Crème de marron  .....	3.40€
Crêpe au Rhum du Jura Jangs "Brown, Spirit Vanilla"  ....	5.50€
Crêpe aux Griottines de Fougerolles .....	5.50€

**Spéciales Jura : les crêpes aux sucres parfumés de Carine au choix :**

  Rose, Verveine, Lavande-Marjolaine ou Menthe verte .....2.30€

## Les Sarrasins


Beurre / Sucre (Rapadura ).....	2.20€
Miel du Jura  .....	2.60€
Confiture maison (selon disponibilité) .....	2.60€
Caramel au beurre salé maison .....	3.00€


## 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)

