

# Les Tables d'Antan

Restaurant Traditionnel



Spécialités Régionales

## Gratins & Crumbles salés 20€

Spécialité Maison - Cuisinés sur place individuellement et à la commande  
Servis avec une salade verte

### GRATIN COMTOIS

Pommes de terre, Sausisse de Morteau (*Label Rouge*), lardons, crème, oignons et gratiné au Morbier

### GRATIN ARBOISIEN

Pommes de terre, filet de poulet (*Origine France*), champignons, crème au Vin Jaune et gratiné au Comté

### GRATIN DU PECHEUR

Macaroni, filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), poireaux, champignons, sauce Cancoillotte et gratiné au Comté

### GRATIN DE GRAND-MÈRE

Macaroni, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, oignons, crème et gratiné au Comté

### CRUMBLE CANCOILLOTTE ET BRÉSI

Brési (*Boeuf fumé*), sauce Cancoillotte, courgettes croquantes, pommes de terre et crumble salé

### CRUMBLE DE LA LOUE

Filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), courgettes croquantes, champignons, feta, lait de chèvre et crumble salé

 Alternative végétarienne de nos gratins et crumbles sur demande 18€

### CRUMBLE VEGETARIEN 18€

Courgettes croquantes, Féta, menthe, tomates séchées, lait de chèvre et crumble salé aux noisettes concassées

Nos crumbles salés sont composés de farine, beurre et Comté finement râpé.  
Doré au four, le crumble salé remplace le fromage qui recouvre les gratins.

## Salades Repas 18€

À base de produits régionaux - Servies avec une boule de glace artisanale

### MORTEAU

Salade, saucisse de Morteau (*Label Rouge*), Morbier, lardons, pommes de terre rissolées, sorbet Cornichon

### ORNANS

Salade, filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), pêches rôties au miel, feta, amandes effilées, glace Thym

### MONTBENOIT

Salade, filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), saucisse de Morteau (*Label Rouge*), champignons, Comté fruité (*12 mois d'affinage*), glace Ail & fines herbes

### POLIGNY

Salade, Comté fruité (*12 mois d'affinage*), Morbier, Tomme du Jura, noix, fruits rouges (*Suivant arrivage*), glace Fromage de chèvre

### LISON

Salade, Brési (*Boeuf fumé*), jambon cuit fumé du Haut-Doubs, pastèque, Tomme du Jura, glace Betterave rouge

## Saucisse de Morteau 18€

(*Label Rouge*)

SERVIE EN TRANCHES AVEC POMMES DE TERRE,  
SALADE VERTE ET CANCOILLOTTE CHAUDE



## Desserts 7€

Desserts Maison confectionnés à la demande  
Accompagnés d'une boule de glace artisanale

### CRUMBLE

Dessert composé d'une couche de fruits cuits recouverte d'une pâte sablée émietlée dorée au four

Au choix: **Pommes caramélisées à l'ancienne**  
**Poires caramélisées, amandes et pépites de chocolat**

### MERINGUÉ

Dessert composé d'une couche de sablé breton, d'une crème aux fruits, nappé de meringue italienne

Au choix: **Crème au citron**  
**Pêches rôties au miel, amandes et coulis de pêches**

### FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE

### SALADE DE FRUITS FRAIS (COMPOSITION SUIVANT ARRIVAGE)

### CRÈME BRÛLÉE

## Coupes de Glaces Artisanales

### Boules de Glaces Artisanales 2,50€ par Boule

#### CRÈMES GLACÉES

Vanille, Café, Caramel, Pistache, Crème d'Isigny,  
Chocolat noir, Menthe-chocolat, Ail & fines herbes,  
Thym, Fleurs des champs, Betterave rouge,  
Fromage de chèvre

#### SORBETS

Citron jaune, Cerise, Myrtille, Abricot, Clémentine,  
Poire, Mirabelle, Cornichon

#### NAPPAGES DIVERS AU CHOIX 1 €

Chantilly, Pommes caramélisées, Poires caramélisées,  
Coulis de pêches

### Trous Comtois (avec alcool) 6€



**BOURGEOIS** Glace Crème d'Isigny, Liqueur de sapin

**VIGNOBLE** Sorbet Mirabelle, Macvin du Jura

**GRIOTTINES** Sorbet Cerise, Griottines de Fougerolles

### Café ou Thé Gourmand 9€

Salade de fruits frais,  
crème brûlée, meringué citron  
et boule de glace artisanale  
(Thés: Nature, Menthe, Citron, Vanille  
ou Earl Grey)

### Fromages Régionaux 10€

Assiette composée de Comté fruité,  
Morbier, Cancoillotte, Tomme du Jura  
et d'une boule de glace  
artisanale au fromage de chèvre

## Boissons Chaudes & Digestifs

### BOISSONS CHAUDES

Café 2,00 €

Café crème

2,50 €

Décaféiné

2,50 €

Décaféiné crème

3,00 €

Grand café

4,00 €

Café viennois

4,00 €

Irish Coffee

9 €

Thé

Nature, Menthe, Citron, Vanille, Earl Grey

3,50 €

Infusion

Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe

3,50 €



### EAUX-DE-VIE 2CL

Calvados ou Cognac VSOP 6 €

Vieux Marc du Jura ou Armagnac Hors d'âge 10 ans 9 €

### DIGESTIFS RÉGIONAUX 4CL 6€

Liqueur de Sapin Menthologie (liqueur de menthe) Liqueur de genévrier Sapinette

### ALCOOLS BLANCS 2CL 6€

Mirabelle Framboise Poire