

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, Saucisse 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

GRATIN DU ROY


Macaroni, fèves, lardons, oignons, crème et gratiné au Comté

CRUMBLE DE LA LOUE

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

CRUMBLE RUSTIQUE

Filet de poulet (*Origine France*), champignons, crème, oignons, croûtons à l'ail et crumble salé au thym

 Alternative végétarienne de nos gratins et crumbles sur demande

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 « Dégustation »

MORTEAU

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

MONTBENOIT

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

POLIGNY

Salade, Comté fruité (*12 mois d'affinage*), Morbier, Tomme du Jura, noix, pomme

GEZIER-ET-FONTENELAY

Salade, gésiers de volaille confits, p. de terre rissolées au beurre persillé à l'ail, Tomme du Jura, oeuf dur

Saucisse de Morteau 18€

(*Label Rouge*)

SERVIE EN TRANCHES AVEC POMMES DE TERRE,
SALADE VERTE
ET
CANCOILLOTE 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 émiettée 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**
Façon Marronsuiss' (Chantilly à la crème de marron avec morceaux)

FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE

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

SORBETS

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

GLACES « DÉGUSTATION »

Ail & fines herbes, Thym, Fleurs des champs, Cornichon,
Betterave rouge

NAPPAGES DIVERS . AU CHOIX 1 €

Chantilly, Pommes caramélisées, Poires caramélisées

Trous Comtois (avec alcool) 6€

BOURGEON Glace Crème d'Isigny, Liqueur de sapin

VIGNOBLE Sorbet Mirabelle, Macvin du Jura

GRIOTTINES Sorbet Cerise, Griottines de Fougerolles

Café ou Thé Gourmand 9€


*Crumble aux pommes,
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 Ail et fines herbes*

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 <i>Nature, Menthe, Citron, Vanille, Earl Grey</i>		3,50 €
	Infusion <i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe</i>		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