

*Bienvenue au Restaurant des Bains
où le Chef de cuisine et son équipe vous présentent leur carte.
Ils s'appliquent à élaborer des plats avec des PRODUITS FRAIS,
de saison, et privilégient le circuit court,
mettant en valeur nos productions locales :*

Charcuteries « Maison Thaurin » (Moutaine)

Pisciculture des Grottes (Les Planches en Arbois)

Escargots Bonvalot (Le Petit Mercey)

Vins de nos vignerons locaux

Fromages régionaux (Fromageries Arnaud)

☰
Ce logo sur la carte vous indique les PLATS FAITS MAISON

Un tableau des ALLERGENES à déclaration obligatoire est à votre disposition en salle.

Entrées Et Salades

☰	Salade automnale <i>Salade, patate douce rôtie, noix de pécan grillées, oeuf parfait, grenade, et lard de la maison Thaurin</i>	13
☰	La tartiflette revisitée en velouté <i>Croûtons et lardons</i>	13
☰	Fricassée de l'escargotière Bonvalot <i>Petits légumes et crème persillade</i>	16
☰	Maki de saumon en Gravlax <i>Fromages frais et herbes, algues nori, sauce soja sucrée et riz au vinaigre de riz</i>	14
☰	Croûte aux morilles et vin Jaune	24

Plats

☺	Burger 100% maison	18
	<i>Pain aux cornes d'abondance, steak haché, crème de Morbier aux brisures de trompettes et morilles, compotée d'oignons, tomates, frites et salade</i>	
☺	Andouillette 5 A, poêlée, sauce moutarde	18
	<i>Frites, salade</i>	
☺	Entrecôte de boeuf	23
	<i>Frites, salade</i>	
☺	Tartare de bœuf taillé par nos soins 180 g	19
	<i>Frites, salade</i>	
☺	Rond de gîte de veau	27
	<i>Moelleux de Charlotte aux amandes torréfiées, légumes d'automne, crème de cèpes et jus de viande</i>	
☺	Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune	28
	<i>Millefeuille de pommes de terre à la poudre de noix</i>	
☺	Pluma de porc en basse température	21
	<i>Orzo au Comté, et sa sauce, petits légumes</i>	
☺	Poisson du marché	22
	<i>Petit épautre au beurre fumé, légumes oubliés, sauce Pontarlier</i>	
☺	Truite des Planches pêchée à la commande	19
	<i>Cuite au bleu (pochée), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+1 €)</i>	

* Sauce aux morilles et Vin Jaune et supplément 6 €

Suppléments

☺	Panier supplémentaire de frites	4
☺	Salade verte	4
☺	Sauce aux morilles et Vin Jaune	6

Formules Express

Le midi uniquement, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat
du jour
11 €

Entrée
Plat
15 €

Plat
Dessert
15 €

Entrée
Plat
Dessert
17 €

Le Menu 35 €

Entrée + Plat + Dessert

☺ Salade automnale

Salade, patate douce rôtie, noix de pécan grillées, oeuf parfait, grenade, et lard de la maison Thaurin

Ou

☺ Maki de saumon Gravlax

Fromage frais et herbes, algues nori, sauce soja sucrée et riz au vinaigre de riz

.....■ ■ ■.....

☺ Pluma de porc en basse température

Orzo au Comté et sa sauce, petits légumes

Ou

☺ Poisson du marché selon arrivage

Petit épautre au beurre fumé, légumes oubliés, sauce Pontarlier

.....■ ■ ■.....

☺ Crème Brulée au Vin Jaune

Ou

☺ Parfait glacé «orangette» et gruë de cacao

Crémeux de choclat lacté et caramel

LE P'TIT LOGIS 12€ (jusqu'à 10 ans)

Steak haché avec légumes ou frites

Ou

Saucisse de Morteau et frites

.....■ ■ ■.....

Glace 2 boules

Accord mets Et vins 19 €

3 verres de vins sélectionnés par nos soins

pour accompagner votre menu...

Fromages

Duo de fromages régionaux	6,50
Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)	9

Desserts

(Pour le bon déroulement du service, merci de réserver votre dessert en début de repas)

☞ Parfait glacé «orangette» et grué de cacao	9
<i>Crèmeux de chocolat lacté et caramel</i>	
☞ Mont Blanc revisité	9
<i>Crèmeux aux marrons, meringues citronnées, éclats de marrons, biscuit à la châtaigne</i>	
☞ Entremet citron praliné	9
<i>Et son biscuit aux noisettes</i>	
☞ La traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune	8
☞ Sélection de desserts du jour	7

Glaces et Sorbets Artisanaux

(consultez notre carte de glaces et sorbets)