

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

**Charcuteries « Maison Thaurin »** (Moutaine)  
**Pisciculture des Grottes** (Les Planches en Arbois)  
**Vins de nos vignerons locaux**  
**Fromages régionaux** (Fromageries Arnaud, Gaec de la Terre Ferme, Gaec des Coquettes)

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

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

## Salades entrées ou repas (frites)

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| ☰ | <b>Salade Biquette</b><br><i>Toast de chèvre bio du Gaec de la Terre Ferme, lardons, pignons de pin, tomates, oeuf</i> | <b>10 / 18</b> |
| ☰ | <b>Salade Comtoise</b><br><i>Saucisse de Morteau, tomate, oeuf, croûtons, noix, Comté</i>                              | <b>10 / 18</b> |
| ☰ | <b>Salade Italienne</b><br><i>Burrata, jambon cru, pesto, tomate, pignons de pin torréfiés, toast</i>                  | <b>10 / 19</b> |

## Entrées

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| ☰ | <b>Bavaroise de courgette mentholée,</b><br><i>Crèmeux de fromage frais aux herbes et sa tuile de lard fumé Maison Thaurin</i> | <b>11</b> |
| ☰ | <b>Gambas marinées au citron et poivre de Timut</b><br><i>Quinoa gourmand, concombre et avocat</i>                             | <b>13</b> |
| ☰ | <b>Terrine de volaille aux éclats de morilles et pignons de pin</b><br><i>Salade verte et vinaigrette au Vin jaune</i>         | <b>14</b> |

## Plats

☺	<b>Burger 100% maison</b>	<b>19</b>
	<i>Pain à la graisse de canard, steak haché, Morbier, oignons confits, tomate, sauce burger, Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Tartare de boeuf taillé au couteau</b>	<b>22</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Entrecôte de boeuf, origine France, jus corsé (250 g)</b>	<b>26</b>
	<i>Frites, salade</i>	
☺	<b>Côte de veau rosée en basse température, jus à l'ail rose.</b>	<b>28</b>
	<i>Moelleux de pommes de terre aux écorces de citron jaune et petits légumes</i>	
☺	<b>Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>29</b>
	<i>Risotto crémeux au Comté, petits légumes</i>	
☺	<b>Poisson du marché selon l'arrivage</b>	<b>24</b>
	<i>Orge perlé en risotto, sauce curry des Bains</i>	
☺	<b>Truite des Planches pêchée à la commande</b>	<b>22</b>
	<i>Cuite au bleu (pochée), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+1 €)</i>	

## Suppléments

☺	<b>Panier supplémentaire de frites</b>	<b>4</b>
☺	<b>Salade verte</b>	<b>4</b>
☺	<b>Sauce aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>8</b>

# Formules Express

Le midi uniquement, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat  
du jour  
12 €

Entrée  
Plat  
16 €

Plat  
Dessert  
16 €

Entrée  
Plat  
Dessert  
18 €

## Le Menu 36 €

Entrée + Plat + Dessert

☞ **Salade comtoise**

Saucisse de Morteau, tomate, oeuf, croûtons, Comté

Ou

☞ **Gambas marinées au citron et poivre de Timut**

Quinoa gourmand, concombre et avocat

..... ■■■ .....

☞ **Suprême de volaille , sauce Savagnin,**

Risotto crémeux au Comté, petits légumes

Ou

☞ **Poisson du marché selon arrivage**

Orge perlé en risotto, sauce curry des Bains

..... ■■■ .....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte  
(supplément 7€)**

..... ■■■ .....

☞ **La Traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune**

Ou

☞ **Le parfait glacé au citron,**

Fruits rouges et meringue craquante

**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

<b>Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade</b>	<b>7</b>
<b>Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)</b>	<b>9</b>

## Desserts

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

☞ <b>Tartelette chocolat à la menthe</b> <i>Et son sorbet maison</i>	<b>9</b>
☞ <b>Le fruit poché du moment</b> <i>Et son sorbet maison</i>	<b>9</b>
☞ <b>Parfait glacé citron</b> <i>Fruits rouges et meringue craquante</i>	<b>9</b>
☞ <b>La Traditionnelle crème brûlée au Vin jaune</b>	<b>9</b>
☞ <b>Sélection de desserts du jour</b>	<b>7</b>

## Glaces et Sorbets Artisanaux

*(consultez notre carte de glaces et sorbets)*