

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)

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

Entrées

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

Plats

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

Suppléments

☺	Panier supplémentaire de frites	4
☺	Salade verte	4
☺	Sauce aux morilles et Vin Jaune	8

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

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

Desserts

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

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

Glaces et Sorbets Artisanaux

(consultez notre carte de glaces et sorbets)