

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)
Piscicultures (Arbois, Maigna sur Valouse)
Vins de nos vignerons locaux
Fromages régionaux (Fromageries Arnaud, Gaec de la Terre Ferme)

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

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

Les entrées

- ☞ **Mozzarella burratina, tronçon de gambas marinée** 14
Aioli d'une bisque, velouté glacé de petits pois mentholé
- ☞ **Tataki de boeuf** 13
Caviar d'aubergine, condiment cacahuète citron, wasabi
- ☞ **Tartare de bar de ligne de la baie de Cannes aux agrumes** 13
Quinoa au paprika
- ☞ **Croûte aux morilles à la crème de Vin Jaune** 19

Les salades

- ☞ **Salade Comtoise** 17
Salade, saucisse de Morteau, pommes de terre grenailles, tomate, Comté, noix, oeuf parfait
- ☞ **Salade italienne** 18
Salade, demi aubergine grillée, Burratina, jambon cru, crème d'ail confit, tomate
- ☞ **Salade de chèvre du Gaec de la Terre Ferme** 17
Salade, tomate, toasts de chèvre, pignons de pin

Les plats

☺	T Bone de veau français en cuisson douce, jus corsé	29
	<i>Frites et salade</i>	
☺	Suprême de volaille aux morilles à la crème de Vin Jaune	30
	<i>Financier au parmesan et au Morbier</i>	
☺	Burger (VBF)	19
	<i>Pain maison à l'origan, steak haché, mozzarella fumée, tomate séchée, oignon, salade frites</i>	
☺	Tartare de boeuf au couteau (VBF)	22
	<i>Condiments, salade et frites</i>	
☺	Carpaccio de boeuf (VBF)	18
	<i>Huile d'olive citronnée, parmesan, pickles, salade et frites</i>	
☺	Entrecôte de boeuf (VBF) 250gr	26
	<i>Frites et salade</i>	
☺	Onglet de boeuf 180gr, jus corsé (UE)	25
	<i>Frites et salade</i>	
☺	Poisson du marché selon l'arrivage	26
	<i>Vierge de tomates cerises et confites, boulgour au ras el hanout</i>	
☺	Truite des Planches pêchée à la commande	22
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+1 €)</i>	
☺	Supplément sauce aux morilles à la crème de Vin Jaune	7

Tout supplément sera facturé

Formules Express

Non modifiable / Uniquement le midi, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat
du jour
13 €

Entrée
Plat
17 €

Plat
Dessert
17 €

Entrée
Plat
Dessert
19 €

Le Menu 38 €

Entrée + Plat + Dessert / non modifiable

☞ **Mozzarella burratina, tronçon de gambas marinée**
Aïoli d'une bisque, velouté glacé de petits pois mentholé

Ou

☞ **Tataki de boeuf**
Caviar d'aubergine, condiment cacahuète citron, wasabi

.....■ ■ ■.....

☞ **Pavé de veau**
Risotto au vin rouge, jus corsé et légumes

Ou

☞ **Poisson du marché (selon arrivage)**
vierge de tomates cerises et confites, boulgour au ras el hanout

.....■ ■ ■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte
(supplément 6€)**

.....■ ■ ■.....

☞ **Crème brûlée au Vin jaune**

Ou

☞ **Le Baba des Bains**
Infusé au citron et limocello maison

LE P'TIT LOGIS 14 € (jusqu'à 10 ans)

Filet de poulet 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...

Les fromages

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

Les desserts

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

☞ Choux craquelin façon Paris Brest au chocolat	9
<i>Et fruits rouges</i>	
☞ Le Baba des Bains	9
<i>Infusé au citron et limoncello maison</i>	
☞ La Traditionnelle crème brûlée au Vin jaune	9
☞ Le parfait glacé aux fruits rouges	8,50
☞ Sélection de desserts du moment	8,50

Glaces et Sorbets Artisanaux

(consultez notre carte de glaces et sorbets)