

Bienvenue au Restaurant des Bains  
Le Chef de cuisine et son équipe vous présentent la 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*

**Escargots** *Escargotière du Lison*

**Trites** *Pisciculture des Planches*

**Vins de nos vigneron locaux**

**Fromages régionaux** *Fromageries Arnaud /La Terre ferme /Gaec des Coquettes*

**Miel** *Miellerie des Arsures*

☞ 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

- ☞ **Tartare de saumon au Comté** 15  
*Et sa chips de riz soufflé*
- ☞ **Focaccia aux herbes** 14  
*Crèmeux de fromage frais, magret fumé et tomates cerises confites*
- ☞ **Croûte aux morilles** 20  
*A la crème au Vin Jaune*
- ☞ **Verrine de truite fumée et légumes provençaux,** 15  
*Crumble parmesan*

## Les Salades « Repas »

- ☞ **Salade de chèvre de la Chapelle** 18  
*Salade, «nems» de chèvre et noix, lard, pignons de pins, tomate*
- ☞ **Salade comtoise** 18  
*Salade, Morteau, oeuf parfait, Comté, tomate, pommes grenailles et noix*
- ☞ **Salade italienne** 18  
*Tomate, burrata, pignons de pins, pesto, toast focaccia, olives noires, jambon speck*
- ☞ **Salade végétarienne** 18  
*Salade, légumes de saison et steak végétarien*

## Les plats

☺	<b>Entrecôte de boeuf (250 gr), jus corsé</b>	<b>29</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Tartare de boeuf au couteau et ses condiments</b>	<b>22</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Suprême de volaille , crème aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>30</b>
	<i>Risotto crémeux</i>	
☺	<b>Escalope de veau grillée, vierge de tomates, copeaux de parmesan</b>	<b>24</b>
	<i>Boulgour mentholé</i>	
☺	<b>Burger italien</b>	<b>19</b>
	<i>Steak haché, jambon speck, mozzarella fumée, oignons rouges, salade, pesto, et frites</i>	
☺	<b>Poisson du marché</b>	<b>26</b>
	<i>Moelleux de pommes de terre au pignons de pins et ciboulette</i>	
☺	<b>Truite des Planches pêchée à la commande</b>	<b>25</b>
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles</i>	
	<i>Cuite meunière (+1 €)</i>	
☺	<b>Supplément crème aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>7</b>

*Tout supplément sera facturé.*

# Formules Express

NON MODIFIABLE/Uniquement le midi, sauf week end et jours fériés/Selon disponibilité

Plat  
du jour  
14 €

Entrée  
Plat  
19 €

Plat  
Dessert  
19 €

Entrée  
Plat  
Dessert  
21 €

## Le Menu 39 €

NON MODIFIABLE/Entrée + Plat + Dessert

☞ **Focaccia aux herbes, crémeux de fromage frais, magret fumé,**  
*Tomates cerises confites*

**Ou**

☞ **Verrine de truite fumée et légumes provençaux**  
*Crumble parmesan*

.....■.■.■.....

☞ **Escalope de veau grillée, vierge de tomates, copeaux de  
parmesan**  
*Boulgour mentholé*

**Ou**

☞ **Poisson du marché**  
*Moelleux de pommes de terre aux pignons de pins et ciboulette, sauce vierge*

.....■.■.■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte  
(supplément 8 €)**

.....■.■.■.....

☞ **Vacherin vanille fruits rouges et sauce chocolat**

**Ou**

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

**LE P'TIT LOGIS 14 € (jusqu'à 10 ans)**

*Steak haché avec légumes ou frites*

**Ou**

*Saucisse de Morteau et frites*

.....■.■.■.....

*Glace 2 boules*

## Accord mets Et vins 22 €

3 verres de vins sélectionnés par nos soins  
pour accompagner votre menu...

## *Les fromages*

<b>Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade</b>	<b>8</b>
<b>Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)</b>	<b>10</b>

## *Les desserts*

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

☞ <b>Vacherin vanille fruits rouges et sa sauce chocolat</b>	<b>9</b>
☞ <b>Verrine façon tiramisu</b>	<b>9</b>
☞ <b>Goumeau revisité façon Maritozzi, glace au miel du Jura</b>	<b>9</b>
☞ <b>La Traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune</b>	<b>9</b>
☞ <b>Sélection de desserts du moment</b>	<b>8.50</b>

## *Glaces et Sorbets Artisanaux*

*(consultez notre carte de glaces et sorbets)*