

Menu à 26,50 euros



Oeuf Cocotte Franc-Comtois Gratiné

*œuf, crème, saucisse fumée, tomate séchées, chips, comté
egg, cream, smoked sausage, dried tomatoes, chips, comté cheese*

ou, or

Salade de Saumon Mariné

salade, tomate, saumon, citron

lettuce, tomato, marinated salmon, lemon

Escalope Jurassienne Gratinée

filet de poulet , jambon, crème , comté

chicken breast , ham, comté cheese, cream sauce

ou, or

Filet de truite au Jura Savagnin

Trout fillet prepared with Jura white wine

Fromage ou Dessert

Cheese or Dessert

*crème brûlée, île flottante, tarte aux fruits, salade de fruits frais, glace 2 boules
crème brûlée, floating meringues with custard, home made fruit tart, fresh fruit salad
, 2 scoops of ice cream*

Salades et Entrées



<i>Salade Mixte</i> <i>salade verte, oignon, tomate</i> <i>green salad , onion, tomato</i>	4,80euros
<i>Salade Mesnoise</i> <i>salade tomate, bleu de Gex, poulet grillé</i> <i>lettuce, tomato, local Gex cheese, grilled chicken</i>	10,50euros
<i>Salade de Chèvre Chaud ou Comté Pané</i> <i>salade, tomate, toasts de chèvre chaud ou comté, noix</i> <i>lettuce, tomato, toasts with warm goat's or comté cheese, nuts</i>	11,20 euros
<i>Salade Terre et Mer</i> <i>salade, tomate, jambon cru, saumon mariné, gambas plancha</i> <i>lettuce, tomato, smoke driedham, marinated salmon, grilled gamba</i>	13,50 euros
<i>Salade de Saumon Mariné</i> <i>salade, tomate, saumon, citron</i> <i>lettuce, tomato, marinated salmon, lemon</i>	11,80 euros
<i>Croute Aux Morilles</i> <i>pain tranché grillé, morilles,</i> <i>sliced toast, mixed mushrooms (morilles),</i>	13,80euros
<i>Oeuf Cocotte Franc-Comtois Gratiné</i> <i>œuf, crème, saucisse fumée, tomate séchées, chips, comté</i> <i>egg, cream, smoked sausage, dried tomatoes, chips, comté cheese</i>	12,80euros
<i>Oeuf Cocotte Morilles</i> <i>oeuf, crème, morilles , pain toasté</i> <i>egg, cream, mixed mushrooms , toast bread</i>	14,80euros

Nos salades peuvent être servies en salade repas avec un supplément de 3€
Our salads can be served as a main meal - 3 euros extra



Les Plats

<i>Suprême de volaille Sauce Comté</i>	<i>14,90 euros</i>
<i>suprême de volaille, comté, crème</i> <i>(grilled chicken strips, comté cheese, cream sauce)</i>	
<i>Coeur d'Entrecôte nature</i>	<i>16,80 euros</i>
<i>(grilled rib steak)</i>	
<i>Steak de jambon grillé</i>	<i>11,50 euros</i>
<i>(grilled ham steak)</i>	
<i>Spaghetti à la bolognaise ou légumes</i>	<i>10,50euros</i>
<i>(spaghetti beef, tomato or vegetables)</i>	
<i>Hamburger ,frites, salade(steack haché,tomate, salade, comté)</i>	<i>11,50euros</i>
<i>(minced beef patty, tomato, lettuce, comté cheese)</i>	
<i>Hamburger chunk poulet,frites,salade,tomate,comté</i>	<i>11,50euros</i>
<i>(paned chicken, tomato, lettuce,comté cheese)</i>	
<i>Hamburger Fish(poisson pané),frites, tomate,salade ,comté</i>	<i>12,50euros</i>
<i>(paned fish,tomato,lettuce,comté cheese)</i>	

les viandes sont accompagnées de frites ou sur demande légumes du jour

<i>Sauce : morilles (mushroom sauce)</i>	<i>supl. 4,50 euros</i>
<i>comté (cream sauce comté cheese)</i>	<i>supl. 3,50 euros</i>
<i>bleu (cream sauce bleu cheese)</i>	<i>supl. 3,60 euros</i>

all meat dishes are accompanied by french fries or upon demand vegetables of the day

<i>Filet de truite au Jura Savagnin</i>	<i>15,10 euros</i>
<i>local trout fillet prepared with local Jura white wine</i>	
<i>supplément sauce morilles (mushroom sauce supplement)</i>	<i>4,50 euros</i>
<i>Moules frites marinières (Mussels/french fries)</i>	<i>13,20 euros</i>
<i>Fish & Chips (poisson pané/frite)</i>	<i>10,50 euros</i>



Les Spécialités du Petit Montagnard

Fondue Jurassienne charcuterie , salade verte (minimum 2 pers.)

Jurassic cheese fondue, cold meats, lettuce 17,20 euros /pers

Fondue aux morilles charcuterie , salade verte (minimum 2 pers.)

cheese fondue with local mushrooms, cold meats, lettuce 19,50 euros /pers

Ardoise du Haut Doubs : salade verte, pommes de terre, 15,50 euros
charcuterie, saucisse fumée et cancoillotte

lettuce, local cancoillotte warm cheese, potatoes, cold meats, smoked sausage

Boite chaude du Montagnard :salade verte, pomme de terre, 16,80euros
charcuterie, spécialité fromagère

lettuce, potatoes, cold meats and cheese speciality

Welches Traditionnel : pain toasté jambon blanc, bière, cheddar, moutarde
accompagné de frites 12,50euros

toast bread, ham, beer, local cheddar cheese ,mustard with fries

Welches Gaulois : pain toasté, jambon blanc ,vin blanc, morbier, moutarde
à l'ancienne accompagné de frites 12,50euros

toast bread, ham, win, local morbier cheese, mustard with fries

Menu enfant 7,90euros (maxi 10 ans)

chunk (poulet pané) ou jambon blanc/ frites ou légumes

paned chicken or ham / fries or vegetable

1 sirop à l'eau / 1 glace

1 mixed cooldrink / 1 ice cream



Les fromages

<i>Assiette de fromage sec (assorted cheese platter)</i>	<i>4,50euros</i>
<i>Fromage blanc faisselle crème (cream cheese)</i>	<i>3,00euros</i>

Les desserts et Glaces

<i>Ile flottante (whites floating on a bed of cream dessert)</i>	<i>4,20 euros</i>
<i>Crème brûlée (cream dessert)</i>	<i>4,80 euros</i>
<i>Salade de fruits (fruit salad)</i>	<i>4,50 euros</i>
<i>Tarte aux fruits maison (homemade fruit tart)</i>	<i>5,60 euros</i>
<i>Nougat glacé (nougat icecream)</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>Parfait Glacé Maison Rhum arrangé vanillé(vanilla ice cream rum cake)</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>Fondant au chocolat (hot chocolate cake)</i>	<i>6,00 euros</i>

<i>Chocolat liégeois (chocolat, vanille, sauce chocolat)</i>	<i>5,80 euros</i>
<i>Café liégeois (café, vanille, sauce café)</i>	<i>5,80 euros</i>
<i>Dame blanche (vanille, sauce chocolat)</i>	<i>5,80 euros</i>
<i>Coupe fraîcheur (cassis, framboise, citron, coulis fruits)</i>	<i>5,80 euros</i>
<i>Colonel (citron , vodka)</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>Coupe des îles(chocolat, café rhum raisin, rhum arrangé maison)</i>	<i>6,00 euros</i>

<i>coupe 1 boule</i>	<i>2,00 euros</i>
<i>Coupe 2 boules</i>	<i>3,50 euros</i>
<i>Coupe 3 boules</i>	<i>4,50 euros</i>

parfums (vanille, fraise, chocolat, café, rhum-raisin, citron, cassis, framboise)

flavours (vanilla, strawberry, chocolate, coffee, rhum and raisin ,lemon,blackcurrant, raspberry)



Les Apéritifs

Ricard· Pastis· Pontarlier· (2·cl)	3,00 euros
Whisky Clan Campbell	3,30 euros
Crème de whisky (Baylès)	3·30 euros
Porto, martini, suze	3,30 euros
Gin, Vodka, Téquila	3,30 euros
Macvin	3,50 euros
Kir vin sec	3·10 euros
Kir crémant	3·50 euros
Crémant	3·30 euros
Apéritif Maison(vin de pêche)	3,10 euros

Les Bières:

Pression (Blonde Stella , Rouget de Lisle) (25·cl)	3,00 euros	(50· cl)	5·00 euros
supplément sirop : 0,20 €		supplément Picon : 0,50€	
Heineken, 1664	(25cl)		3·20 euros

Les non alcoolisées:

Sirop à l'eau (fraise, cerise, grenadine, pomme, citron, menthe, cassis, pêche)	25cl	1,80 euros
Diabolo (fraise, cerise, grenadine, pomme, menthe,cassis pêche)	25 cl	2,50 euros
Jus de fruits (pomme, ananas, multivitaminé,orange,pamplemousse)	20cl	3,10 euros
Coka Cola	20cl	3·00 euros
Orangina	25cl	3·20 euros
Perrier	33cl	3·30 euros
Ice thé	25cl	3·00 euros

Les Digestifs:

Calvados ,cognac , Marc du Jura	2cl	3·80 euros
Sapin ,poire, gentiane	2cl	3·80 euros
Get 27 ,Get 31		4,00 euros

Les boissons chaudes

Café	1·50 euros
Grand café	2,30 euros
Verveine, thé, infusion	1·80 euros
Chocolat	2·60 euros
Cappuccino	2,80 euros

Les Vins

Petite bouteille

Grande Bouteille (75cl)

Les Blancs:

<i>Macon Blanc domaine Aze Rochebin</i>	<i>14,30 euros</i>
<i>Cotes du jura Noisetiers Tradition Chardonnay</i>	<i>16,10 euros</i>
<i>Cotes du jura Savagnin</i>	<i>28,00 euros</i>

Les rosés

<i>Cotes de provence Masterel,</i>	<i>9,20 euros (37,5cl)</i>	<i>15,00 euros</i>
<i>Cotes du jura Rubis Noisetiers Poulard</i>		<i>14,80 euros</i>
<i>Cotes du jura Rosé Domaine Joly</i>		<i>15,90 euros</i>
<i>Arbois Rosé Fruitère Poulard</i>	<i>10,10 euros (37,5cl)</i>	

Les Rouges:

<i>Cotes du Rhône Les Caprices d'Antoine</i>	<i>9,90 euros (37,5cl)</i>	<i>14,80 euros</i>
<i>Cotes du jura Rouge Prestige M. Pernet</i>		<i>17,10 euros</i>
<i>Cotes du jura Rouge Noisetiers</i>		<i>15,90 euros</i>
<i>Macon Rouge domaine Aze Rochebin</i>		<i>13,90 euros</i>

les Bulles:

<i>Crémant du Jura</i>		<i>16,50 euros</i>
<i>Champagne (Veuve Renard Beaumont)</i>		<i>31,00 euros</i>

Les pichets du petit Montagnard:

	<u>le verre 14 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>A. O. C Costières de Nîmes</i>	<i>2,30 euros</i>	<i>4,50 euros</i>	<i>6,80 euros</i>
<i>(Blanc, rosé, rouge)</i>			
<i>Côte du jura (rouge, blanc, rosé)</i>	<i>2,80 euros</i>	<i>6,20 euros</i>	<i>9,10 euros</i>

Les eaux minérales :

	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
<i>Vittel</i>	<i>3,30 euros</i>	<i>4,20 euros</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>3,80 euros</i>	<i>4,80 euros</i>