

## NOS ENTRÉES

Déclinaison de légumes 	9,50€
Soupe fraîche - Carpaccio - Légumes grillés - Huile de noix	
Terrine maison du moment	11€
Tataki de Bœuf	14€
Bœuf - Petits légumes froids - Mesclun	
Tartare de Truite des "Rivières" La Doye (39) 	14€
Tartare préparé & Gravlax - Huile de sésame et coriandre	
Assiette de charcuteries de notre région 	11€
Jambon blanc fumé et cru du Haut-Jura - Saucisse de Morteau - Bœuf séché	
Salade mêlée du moment 	6€

## NOS SALADES PLATS

La Chef	18€
Mesclun - Poulet mariné - Anchois - Tomates Oeufs - Croûtons - Parmesan - Sauce César	
La Jurassienne 	18€
Mesclun - Saucisse de Morteau - Comté - Tomates - Oignons Croustillant de Morbier et Jambon cru du Haut-Jura - Pommes grenailles	
La Chèvre chaud  	17€
Mesclun - Chèvre frais de Prémanon (39) - Légumes grillés - Graines Poivre de Sichuan - Miel du Jura	
La Gourmande	21€
Mesclun - Truite des "Rivières" (39) en Gravlax - Gambas - St Jacques Carpaccio de légumes - Sauce verte	

## SUR LE POUCE

Omelette au Comté 	13€
Mesclun - Frites	
Club-Sandwich	16€
Poulet - Lard - Oeufs - Comté - Crudités - Sauce César - Frites	
Club-Sandwich des "Rivières" La Doye (39) 	17€
Truite Gravlax - Oeufs - Crudités - Crème moutardée - Frites	
Assiette mixte de notre région 	19€
Charcuteries et Fromages de région - Frites - Mesclun	
Supplément Frites	5€



DOMAINE DU  
**MONT-SAINT-JEAN**  
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT

## FORMULE DU JOUR

(PROPOSÉE DU LUNDI AU SAMEDI)

25€

## SPÉCIALITÉS DU COIN

Croûte aux Morilles & Vin Jaune	15€/26€
Servi avec un toast au Comté	
Fondue moitié - moitié (Suisse)	23€/pers
Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse Minimum 2 personnes	
<b>Assiette de Bœuf séché : +6 €/pers</b>	

## NOS DESSERTS

Desserts maison à l'ardoise	voir carte
Glaces Mövenpick	voir carte

## NOS P'TITS LOUPS ( - 12 ANS )

11.90€

Plats :	Steak haché Charolais OU Filet de Truite des "Rivières" Servi avec frites et légumes OU Pâtes au Comté & Jambon blanc du Haut-Jura
Dessert :	Une Boule de glace Mövenpick au choix

Liste des allergènes alimentaires sur demande

## NOS VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais	21€
Tartare préparé - Toasts - Mesclun - Frites	
Tartare de Bœuf du Chef poêlé	24€
Tartare préparé - Noix - Comté - Toasts - Mesclun - Frites	
Entrecôte grillée - env. 280g	28€
Pommes grenailles - Petits légumes Beurre ail des ours et Pontarlier OU Sauce au Bleu de Gex	
<b>Sauce aux Morilles : +6 €</b>	
Burger du Domaine	23€
Bœuf Charolais - Chèvre - Lard grillé - Noisettes - Crudités - Sauce maison - Frites	
Côtelettes d'Agneau grillées	26€
Pommes grenailles - Petits légumes	
Suprême de Pintade sauce Savagnin	22€
Riz basmati - Petits légumes	
Veau confit (cuisson basse température)	23€
Polenta lardée - Petits légumes	

## NOS POISSONS

Filet de Bar (cuisson vapeur)	24€
Écrasé de pomme de terre - Petits légumes - Saveurs anisées	
Filet de Truite des "Rivières" La Doye (39) 	25€
Écrasé de pomme de terre - Pousses d'épinards - Amandes grillées - Huile de Vanille	
Duo St-Jacques et Gambas	29€
Riz basmati - Légumes grillés - Sauce crémée au Crémant du Jura	
Tartare de Truite des "Rivières" La Doye (39) 	25€
Tartare préparé & Gravlax - Huile de sésame et coriandre - Mesclun - Frites	

## NOS PÂTES

Tagliatelles fraîches ou Rigatonis au choix :

- Morilles et Vin Jaune  23€
- Bleu de Gex et noix  19€
- Truite et Crémant du Jura  21€
- Pesto et légumes grillés  19€