

Les Tables d'Antan

Restaurant Traditionnel



Spécialités Régionales

Gratins & Crumbles salés 20€

Spécialité Maison - Cuisinés sur place individuellement et à la commande
Servis avec une salade verte

GRATIN COMTOIS

Pommes de terre, Saucisse de Morteau (*Label Rouge*), lardons, crème, oignons et gratiné au Morbier

GRATIN MONT D'OR

Pommes de terre, Saucisse de Morteau (*Label Rouge*), vin blanc, oignons et gratiné au Mont d'Or.
Accompagné de petits pains à l'ail

GRATIN ARBOISIEN

Pommes de terre, filet de poulet (*Origine France*), champignons, crème au vin Jaune et gratiné au Comté

GRATIN JURASSIEN

Potimarron, Brési (*Boeuf fumé*), lardons, poireaux, vin blanc, crème et gratiné au Mont d'Or

GRATIN DU PÊCHEUR

Macaroni, filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), poireaux, champignons, sauce Cancoillotte et gratiné au Comté

GRATIN DE GRAND-MÈRE

Macaroni, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, oignons, crème et gratiné au Comté

CRUMBLE RUSTIQUE

Filet de poulet (*Origine France*), champignons, crème, oignons, croûtons à l'ail et crumble salé au thym

CRUMBLE D'AUTOMNE

Saucisse de Morteau (*Label Rouge*), lardons, marrons, pommes, crème et crumble salé aux épices de pain d'épices



Alternative végétarienne de nos gratins et crumbles sur demande 18€

CRUMBLE VEGETARIEN 18€

Potimarron, champignons, Fêta, pomme, crème et crumble salé aux noix

Nos crumbles salés sont composés de farine, beurre et Comté finement râpé.
Doré au four, le crumble salé remplace le fromage qui recouvre les gratins.

Salades Repas 18€

À base de produits régionaux - Servies avec une boule de glace artisanale

MORTEAU

Salade, saucisse de Morteau (*Label Rouge*), Morbier, lardons, pommes de terre rissolées, sorbet Cornichon

MONTBENOIT

Salade, filet de truite locale (*Bonnevaux-le-Prieuré*), saucisse de Morteau (*Label Rouge*), champignons, Comté fruité (*12 mois d'affinage*), glace Ail & fines herbes

POLIGNY

Salade, Comté fruité (*12 mois d'affinage*), Morbier, toasts au Mont d'or, noix, pomme, glace Fromage de chèvre

Saucisse de Morteau 18€

(*Label Rouge*)

SERVIE EN TRANCHES AVEC POMMES DE TERRE, SALADE VERTE ET UNE SAUCE AU CHOIX :

Cancoillotte chaude

OU

Sauce crémée aux champignons forestiers (*bolets, pleurotes, cèpes*)



Plat végétarien - Liste des allergènes disponible au comptoir - Prix nets et service compris

Desserts 7€

Desserts Maison confectionnés à la demande
Accompagnés d'une boule de glace artisanale

CRUMBLE

Dessert composé d'une couche de fruits cuits recouverte d'une pâte sablée émietlée dorée au four

Au choix: **Pommes caramélisées à l'ancienne**
Poires caramélisées, amandes et pépites de chocolat
Pommes & poires caramélisées, crumble aux épices de pain d'épices

MERINGUÉ

Dessert composé d'une couche de sablé breton, d'une crème aux fruits, nappé de meringue italienne

Au choix: **Crème au citron**
Façon Marronsuiss' (Chantilly à la crème de marron avec morceaux)

FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE

CRÈME BRÛLÉE

Coupes de Glaces Artisanales

Boules de Glaces Artisanales 2,50€ par Boule

CRÈMES GLACÉES

Vanille, Café, Caramel, Pistache, Crème d'Isigny,
Chocolat noir, Menthe-chocolat, Pain d'épices,
Ail & fines herbes, Fromage de chèvre

SORBETS

Citron jaune, Cerise, Myrtille, Abricot, Clémentine,
Poire, Mirabelle, Cornichon

NAPPAGES DIVERS AU CHOIX 1 €

Chantilly, Pommes caramélisées, Poires caramélisées

Trous Comtois (avec alcool) 6€

BOURGEOIN Glace Crème d'Isigny, Liqueur de sapin

VIGNOBLE Sorbet Mirabelle, Macvin du Jura

GRIOTTINES Sorbet Cerise, Griottines de Fougerolles

Café ou Thé Gourmand 9€

*Crumble aux pommes,
crème brûlée, meringué citron
et boule de glace artisanale
(Thés: Nature, Menthe, Citron, Vanille
ou Earl Grey)*

Fromages Régionaux 10€

*Assiette composée de Comté fruité,
Morbier, Cancoillotte, Mont d'Or et
d'une boule de glace artisanale
au fromage de chèvre*

Boissons Chaudes & Digestifs

BOISSONS CHAUDES

Café 2,00 €	Café crème 2,50 €	Décaféiné 2,50 €	Décaféiné crème 3,00 €
	Grand café 4,00 €	Café viennois 4,00 €	Irish Coffee 9 €
	Thé <i>Nature, Menthe, Citron, Vanille, Earl Grey</i>		3,50 €
	Infusion <i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe</i>		3,50 €

EAUX-DE-VIE 2CL

Calvados ou Cognac VSOP 6€ Vieux Marc du Jura ou Armagnac Hors d'âge 10 ans 9€

DIGESTIFS RÉGIONAUX 4CL 6€

Liqueur de Sapin Mentholologie (liqueur de menthe) Liqueur de genévrier Sapinette

ALCOOLS BLANCS 2CL 6€

Mirabelle Framboise Poire