

## VOTRE RESTAURANT DU TERROIR AU BORD DU DOUBS

Propositions et suggestions de repas pour les groupes dès 8 personnes. Sur demande, possibilité d'accompagnement avec risotto ou gratin dauphinois (supplément CHF 2.- pers).

**Notre devise : mettre les producteurs locaux au premier plan.**

**Vous trouverez la provenance de nos produits au bas de ce document.**

FORMULES GROUPES	Prix/pers.
<b>MENU 1</b> •Saucisse du Clos du Doubs •Salade de pommes de terre	CHF 15.-
<b>MENU 2 (végétarien)</b> •Salade variée de saison •Risotto aux légumes et ses copeaux de fromage	CHF 26.-
<b>MENU 3</b> •Salade variée de saison •Jambon à l'os, frites maison, légumes du moment	CHF 28.-
<b>MENU 4</b> •Fondue vigneronne (bœuf, poulet, 250gr.p/pers) •Frites maison, sauces maison et salades variées de saison	CHF 35.- (Également proposition à volonté)
<b>MENU 5</b> • Salade variée de saison • Roasbeef sauce tartare maison, frites maison	CHF 35.-
<b>Menu 6</b> • Filet de truite et son risotto • Rôti de coup porc, jus corsé, gratin dauphinois, fagots de haricots	CHF 35.-
<b>MENU 7</b> • Salade variée de saison • Cordon bleu de porc, frites maison et légumes	CHF 37.-
<b>MENU 8</b> •Terrine de légumes de saison et salade •Filets de truite au beurre citronné, frites maison, légumes	CHF 50.-
<b>MENU 9</b> •Terrine de légumes de saison et salade •Entrecôte au four (Roasbeef chaud), frites, légumes et	CHF 55.-
<b>MENU 10</b> • Carpaccio de truite ou tartare de truite • Filet mignon de porc sauce à la torpille (BFM), frites et légumes de saison	CHF 55.-



## DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée	CHF 9.-
Panna Cotta	CHF 8.-
Tiramisu	CHF 9.-
Crème vanille	CHF 7.-
Flan caramel	CHF 7.-
Mousse chocolat	CHF 8.-
Glace artisanale	CHF 3.50
La mini Danemark	CHF 5.50

### Provenance des produits

Viandes : D.Jeannerat, Montenol, Corentin Marchand, Epiquerez, Y. Buchwalder, Montenol, E.Girardin, Ravines

Légumes: La Clef des Champs, Courgenay, J.Montavon et C.Boillat, St.-Ursanne, Fam. Marty, Chamsat

Produits laitiers et fromages : E.Girardin, Ravines, M.Marchand, La Réchesse

Oeufs : Ferme Monnat, Seleute

Glaces : F.Meier, St.-Ursanne

Plantes sauvages : M. Jeannerat, Montenol, F.Lab, Montenol