

Le Petit Montagnard

RESTAURANT

Notre carte

Salades & Entrées

Salads & Starters

Salade Mixte

Salade verte, oignons rouges, tomates -
Green salad, red onion, tomatoes

6,20€

Tartine du soleil

Tomates, Salade, oignons rouge, mozzarella, légumes du soleil
Tomatoes, Salad, red onions, mozzarella, sunny vegetables

13,50€

Tartine Biquette

Tomates, Salade, oignons rouge, chèvre, miel
Tomatoes, Salad, red onions, goat, honey

14,00€

Planche de charcuterie

Jambon blanc, jambon cru, rosette, saucisse de Morteau-, *cornichon*
Ham, raw ham, rosette, sausage from Morteau, pickles

14,50 €

Salade Mesnoise

Salade, tomates, oignon rouge, Bleu de Gex, poulet grillé -
salad, tomatoes, red onion, local Gex cheese, grilled chicken

14,80€

Salade Montagnarde

Salade, tomates, oignons rouge, toasts de morbier, saucisse de Morteau
Salad, tomatoes, red onion, toasts cheese Morbier, sausage from Morteau

16,50€

Croûte aux Morilles

Pain tranché grillé, sauce morilles -
Sliced toast, mixed morel mushrooms sauce

19,50 €

Nos salades peuvent être servies en salade repas avec frites :
supplément de 3,80€

Our salads can be served with french fries as main meal : 3,80€ extra

Les Plats

The Dishies

Escalope Jurassienne

Escalope de volaille, crème, jambon cru, Comté rapé -
Chicken cutlet, cream, raw ham, grated local cheese (Comté)

18,50 €

Entrecôte Frites

Grilled rib steak , french fries

21,90€

Suprême de Volaille au Comté Pommes De Terre Grenailles

Supreme de volaille, comté , crème, pomme de terre grillée
Grilled chicken strips, comte cheese cream sauce, Grilled potato

19,50€

Suprême de Volaille aux Morilles Pommes De Terre Grenailles

Suprême de volaille, morilles, crème, pomme de terre grillée
Grilled chicken strips, morel mushrooms, cream sauce, Grilled potato

24,80€

Hamburger du Beauregard

Steak haché, saucisse de Morteau, tomate, salade, Comté sauce
Hopped steak, sausage from Morteau tomatoes, salad, Comté cheese sauce

18,80€

Cheeseburger

Steak haché, salade, tomate, cheddar
hopped steak, tomatoes, salad, cheddar

15,80€

Chicken Burger

Poulet, salade, tomates, cheddar
chicken, salad, tomatoes, cheddar

15,80€

Les plats sont accompagnées de frites ou sur demande légumes du jour

All dishes are accompanied by french fries or if you ask vegetables of the day

Sauce : morilles (*morel mushroom sauce*)
comté (*cream sauce Comté cheese*)
moutarde (*mustard*)

supl. 5,20 euros
supl. 4,20 euros
supl. 3,50 euros

Filet de Truite sauce Savagnin

Local fish filet prepared with local wine sauce **19,50 €**

Les Spécialités

Specialities

Fondue Jurassienne (minimum 2 personnes)

Salade verte -
Jura cheese fondue, salad

17,50 € / pers

Fondue Jurassienne - Charcuterie (minimum 2 personnes)

Charcuterie, salade verte -
Jura cheese fondue, delicatessen, salad

21,50 € / pers

Fondue aux morilles (minimum 2 personnes)

Salade verte –
molten cheese with local morel mushrooms, salad

22,90 € / pers

Fondue aux morilles – Charcuterie (minimum 2 personnes)

Charcuterie, salade verte –
molten cheese with local morel mushrooms, delicatessen, salad

26,90 € / pers

Ardoise du Haut Doubs

Salade verte, pomme de terre, charcuterie, saucisse de Morteau et cancoillotte -
salad, local warm cheese, potatoes, delicatessen, smoked sausage

18,50 €

Boîte chaude du Montagnard

Salade verte, pomme de terre, charcuterie, spécialité fromagère -
salad, potatoes, delicatessen and cheese speciality

19,90 €

Morbiflette Salade Verte

Salade verte, pomme de terre, crème, lardons, morbier, oignons
salad, potatoes, cheese speciality, cream, bacon, onions

17,50 €

Menu enfant

(maxi 10 ans)

Chunk (poulet pané) ou jambon blanc

Frites ou légumes

paned chicken or ham / fries or vegetables

+

1 sirop à l'eau / 1 glace

1 syrup / 1 ice cream

10,20€

Les Fromages

Cheese

Assiette de Fromage sec

assorted cheese platter

5,20 €

Les Desserts & Glaces

Desserts & Ice cream

Coupe Nutella et Spéculoos façon Tiramisu - <i>nutella speculoos cut tiramisu style</i>	6,50€
Crème brûlée - <i>cream dessert</i>	6,00 €
Tarte maison - <i>homemade tart</i>	6,50 €
Fondant au chocolat - <i>hot chocolate cake</i>	6,90 €
Nougat Glacé Abricot Sec/Framboise - <i>nougat ice cream, apricot, raspberry</i>	6,90€

Chocolat liégeois
2Chocolat, 1vanille, sauce chocolat,chantilly
2Chocolate, 1vanilla, chocolate sauce, cream
7,20 €

Café liégeois
2Café, 1 vanille, sauce café,chantilly
2Coffee, 1vanilla, coffee sauce,cream
7,20 €

Dame blanche
3Vanille, sauce chocolat,chantilly
3Vanilla, chocolate sauce, cream
7,20 €

Coupe fraîcheur
1Fruit de la passion, framboise, 1 citron, coulis fruits,chantilly
de la passion fruit, 1 raspberry, 1lemon, fruit coulis
rum
7,20 €

Colonel
2Citron , Vodka
2Lemon, Vodka
7,90 €

Coupe Grand Mère
1Chocolat, 1café 1rhum raisin, rhum fruit
1Chocolate, 1coffee, 1 grape rum,
7,90 €

Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,00 €
Coupe 3 boules	6,00 €
+ suppl, chantilly	1,00 €

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, rhum-raisin, fruit de la passion, framboise

Flavours : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, rhum&raisin,,passion fruit, raspberry

Les Apéritifs

Ricard. Pastis. Pontarlier. (2.cl)	3,90€
Whisky Clan Campbell	5,00 €
Porto, martini, Suze	4,00 €
Vodka	5,00 €
Macvin	5,00 €
Kir vin sec - Kir dry wine	4,00 €
Kir crémant	5,00 €
Crémant	4,50 €
Apéritif Maison (vin de pêche)	4,00 €

Les Bières – Beers

Pression (Rouget de Lisle) - Draught Beer	(25.cl) 3,50€	(50.cl) 6,50 €
Supplément sirop - Syrup supplement		0,20 €
Supplément Picon		1,50 €
1664		(33cl) 4,00 €
Panaché / Monaco		(25cl) 4,00€

Les Non-alcoolisés - Without alcohol

Sirop à l'eau -Water Syrup	(25.cl) 2,20 €
Fraise, cerise, grenadine, pomme, citron, menthe, cassis, pêche, framboise - <i>strawberry, cherry, grenadine, apple, lemon, mint, blackcurrant, peach, raspberry</i>	
Limonade	(25cl) 2,80€
Diabolo - Lemonade syrup	(25.cl) 3,20 €
Fraise, cerise, grenadine, pomme, menthe, citron, cassis, pêche, framboise - <i>strawberry, cherry, grenadine, apple, mint, lemo, blackcurrant, peach, raspberry</i>	
Jus de fruits Pomme, ananas, orange , multi vitaminé	(25.cl) 3,70 €
Coca Cola	(33.cl) 3,80 €
Orangina	(25.cl) 3,80 €
Perrier	(33.cl) 3,80 €
Ice Tea	(25.cl) 3,50 €

Les Digestifs — Digestive

vados ,cognac , Marc du Jura	(4.cl) 4,50 €
Sapin ,poire, gentiane	(4.cl) 4,50 €
Get 27 ,Get 31	4,00 €

Les Boissons chaudes – Hot Drinks **Cal-**

Café Coffee	2,30€
Grand Café large coffe	2,90 €
Verveine, thé, infusion	2,00 €
Café au lait milk coffee	2,90 €
Capuccino grand, big	3,20€

Les Eaux minérales - Mineral water

50 cl 1 l

Vittel	3,80 €	4,80 €
San Pellegrino	4,20 €	5,20 €

Les Vins

Wines

Petite bouteille

Grande Bouteille (75cl)

Les **Blancs** - White wines :

Mâcon Blanc Domaine Aze Rochebin 21,00 €

AOC Cotes du jura Noisetiers Tradition 29.00 €

Les **Rosés** - Rosé wines :

Le P'tit Gris Rosé Pays D'OC Grenage Gris	17,00 €
Cote de Provence Masterel	22,00€
AOC Arbois Rosé	24,00 €

15,00€ (37,5cl)

Les **Rouges** - Red wines:

Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine	14,00 euros (37.5cl)	22.00 €
AOC Côtes du jura Noisetiers		27,00 €

Mâcon Rouge Domaine Aze Rochebin 23,00 €

Les **Bulles** - Bubbly wines:

Crémant du Jura 20.00 €

Les **Pichets** du Petit Montagnard - Pitcher

le verre 14 cl

25 cl

50 cl

A. O. C Costières de Nîmes Rosé, rouge	3,00 €	5,90 €	8.00 €
I.G.P. Pays du Gard Blanc			
Côte du jura Rouge, blanc, rosé	4,50 €	6,90 €	12,00€