



Le Bistrot de la Fontaine



Pour l'apéritif

La planche de charcuterie	11.90 €
Les tartines bruschetta	9.90 €

Les Entrées

Le pâté croûte maison	12.00 €
La croûte aux Morilles et au Vin Jaune	18.60 €
Le feuilleté d'escargots à la persillade	13.90 €
Brie pané, chutney de poire et oignons, mesclun	9.90 €
Le Carpaccio de bœuf	9.90 €
La saucisse de Montbéliard briochée, jus au porto, mesclun	9.90 €
La Salade Comtoise	9.90 €
Salade, tomate, Serrano, Comté, Morteau, oeuf	
La Salade d'endives à la Paysanne	9.90 €
Salade, tomate, poulet, lard grillé, Roquefort, oeuf	
La Salade Végétarienne	9.90 €
Salade, tomates, assortiment de crudités, oeuf	

Les Burgers

Le Bistrot	16.50 €
Bun's, Cheddar, steak haché de Charolais, Bacon, crème de Morbier, sauce Comté, oignons rouges, tomate, salade	
Le Paysan	16.50 €
Bun's, Cheddar, émincé de poulet mariné, Bacon, Crème de « Vache qui rit », oignons rouges, tomate, salade	
Le Comtois	18.50 €
Bun's, Mont d'Or, Morteau, Comté, steak haché de Charolais, Jambon cru, oignons rouges, tomate, salade	
Le Prestige	16.50 €
Bun's, Cheddar, émincé de poulet mariné, Chèvre, Bacon, Pesto, oignons rouges, tomate, salade	
Le Charolais	16.50 €
Bun's, Cheddar, steak haché de Charolais, crème de Roquefort, Lard grillé, oignons rouges, tomate, salade	
Le Végétarien	15.50 €
Rösti, galette de légumes, crémeux du Jura	

Les Pâtes

Les linguines Carbonara	13.00 €
Les linguines Morbier, langue de bœuf fumé	16.00 €
Les linguines aux écrevisses	16.00 €
Les linguines aux truffes et bolets	22.00 €

Les spécialités

La Fondue (pour 1 pers.)	15.50 €
• Charcuterie	21.50 €
• Morilles	21.50 €
• Morilles et Charcuterie	27.50 €
La ballotine de volaille aux écrevisses	18.50 €
La planche jurassienne	19.00 €
Mont d'or chaud, charcuterie, saucisse de Montbéliard, mesclun	
La planche Fontaine	16.00 €
Cancoillotte tiède, Morteau, jambon du Haut-Doubs et salade	

Le Grill

Le rôti d'onglet à l'échalotte	16.00 €
Le tournedos de Cerf façon Rossini	25.00 €
Le steak haché à cheval	14.90 €
L'entrecôte 250 grs	17.90 €
L'entrecôte XXL 500 grs	24.90 €
La noisette d'agneau grillée	16.90 €
Pommes grenailles et champignons	
<u>Nos sauces</u> : moutarde 2.00 € Comté 2.00 € Morbier 2.00 €	
Morilles 8.00 € Truffes et bolets 8.00 €	

Le Poisson

Le Filet de Dorade	16.90 €
Mariné dans le lait et son écume, poireaux safranés	

Les plats du Bistrot

Le pied de cochon	16.30 €
sauce poulette moutardée, frites	
Les ris de Veau	23.00 €
aux Morilles et Vin Jaune, linguine	
Le gratin d'andouillette et pommes de terre	18.00 €
à la moutarde à l'ancienne	
Le Croque Fontaine	15.00 €
Pain de campagne, Serrano, Morteau, Morbier, Comté, Cheddar et salade verte	
Le duo de Tartare	18.00 €
Chèvre/Chorrito ; Serrano/Parmesan avec frites et salade	
La poutine du Bistrot	16.00 €
Frites, viande marinée, œuf sur le plat, trilogie de fromages	
La Baguette Franc-Comtoise	14.90 €
Jambon du Haut-Doubs, volaille, Mont d'Or, moutarde en grain et salade verte	
Les endives au jambon truffé	17.50 €
Salade verte et pommes vapeurs	

Les Fromages

Le fromage blanc en faisselle	5.00 €
L'assiette de fromages	6.00 €
Trois fromages de la région, noix et salade	

Les desserts

La crème brûlée	7.00 €
Au chocolat blanc et praline rosée	
Le Moelleux	6.00 €
Noisettes, cœur au Nutella	
La Pyramide	6.00 €
Chocolat blanc et cœur Myrtilles	
Le Palet croustillant	6.50 €
A la Guinness et praliné	
Le Macaron	7.50 €
Aux agrumes (mandarine et citron Yuzu)	
Le Pavlova	6.00 €
A la crème de marron et mousse de mascarpone	
Le Nougat glacé	7.50 €
Au miel de Pays et Gènepi	
La Tarte du jour	5.50 €
Le Café gourmand Madame	7.50 €
(Crème brûlée, gl. vanille, verrine du moment, moelleux, café)	
Le Café gourmand Monsieur	8.50 €
(Crème brûlée, gl. vanille, griottines de Fougerolles, moelleux, café)	
L'Irish Gourmand	9.50 €
(Crème brûlée, gl. vanille, verrine du moment, moelleux, Irish Coffee)	

Les Glaces

La Coupe 2 boules 4.50 €

La Coupe 3 boules 6.00 €

Chocolat, vanille, café, fraise, nougat, pistache, caramel beurre salé,
mandarine, citron vert, cassis, framboise, pomme.

Sup. chantilly : 0.80 €

Les coupes glacées

Le liègeois 6.90 €

Glace café ou chocolat ou caramel
avec glace vanille, coulis, chantilly

La dame blanche 6.90 €

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

La coupe des lacs 6.90 €

Glace nougat, gl. pistache, gl. chocolat, coulis chocolat, chantilly

La coupe du Bistrot 7.20 €

Gl. vanille, gl.caramel, gl. nougat,coulis caramel, chantilly

La poire Belle-Hélène 7.20 €

Glace vanille, poire fruit, coulis chocolat, chantilly

La coupe fraîcheur 7.20 €

Sorbet pomme, framboise et cassis,
coulis de f.rouges, chantilly

La coupe Amarena 7.20 €

Gl. vanille, cerises amarena, coulis de cerise, chantilly

La coupe nougatine 7.20 €

Gl. nougat, gl. framboise,
meringue,

coulis fruits rouges, chantilly

La coupe vacherin 7.20 €

Glace chocolat, glace café, meringue,
coulis de chocolat, Chantilly

La coupe délice 7.20 €

Glace caramel, poire fruit, coulis caramel, chantilly

Le colonel 7.50 €

(Sorbet citron vert, vodka)

La coupe vigneronne 7.50 €

(Sorbet cassis, Marc du jura)

La coupe jurassienne 7.50 €

(Glace vanille, raisins secs macérés, Mac Vin)

Les Menus

Le Menu Bambin à 9.80 €

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Linguines à la carbonara

Fromage blanc

Ou

Glace deux boules

Menu du Jour à 13.90 €

(Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert du Jour ou fromage

Café

Menu du Jour à 15.40 €

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert du Jour ou fromage

Café

Avec une 1/2 minérale ou un 1/2 Heineken ou 1/4 de vin ordinaire

Formule du Jour

Entrée, plat et café 12.00€

Plat, dessert et café 12.00€

Plat du jour et café gourmand 14.50€

Les Vins

	<u>Bouteille</u>	<u>Verre 15cl</u>	<u>Pichet 25cl</u>	<u>Pichet 50cl</u>
<u>Bourgogne (J. Drouhin)</u>				
Côte de Beaune villages (Rouge)	22.00 €	4.90 €	8.40 €	16.00 €
Santenay (Rouge)	27.00 €			
Gevrey-Chambertin (Rouge)	34.00 €			
Côte de Beaune (Blanc)	28.00 €	6.80 €	10.80 €	20.00 €
Saint-Véran (Blanc)	20.00 €	4.80 €	7.70 €	14.70 €
Chablis Vaudon (Blanc)	24.00 €			
<u>Arbois (Domaine de la Touraize)</u>				
Savagnin (Blanc)	26.00 €	5.80 €	10.00 €	19.00 €
Chardonnay (Blanc)	19.00 €	4.50 €	7.50 €	14.40 €
Poulsard (Rosé)	19.00 €			
Trousseau (Rouge)	19.00 €	4.50 €	7.50 €	14.40 €
<u>Côtes du Rhône (Vidal Fleury)</u>				
Côtes du Rhône (Rouge)	20.00 €	4.80 €	7.70 €	14.80 €
Vacqueyras (Rouge)	22.00 €			
Saint Joseph (Rouge)	25.00 €			
Côte Rôtie (Rouge)	39.00 €			
<u>Bordeaux</u>				
Château Maine Perin (Rouge)	22.00 €			
La Chapelle de Calon (St Estephe) (Rouge)	28.00 €			
Larose de Gruaud (St Julien) (Rouge)	36.00 €			
<u>Provence</u>				
Les Hauts de Masterel (Rosé)	20.00 €	4.80 €	7.70 €	14.70 €
Château Pampelonne (Rosé)	26.00 €			
<u>Alsace</u>				
Riesling (Kuentz Bas) (Blanc)	18.00 €			
Gewurztraminer (Blanc)	18.00 €			
Edelzwicker (Blanc)		2.80 €	4.50 €	8.90 €
<u>Pétilnants</u>				
Crémant du Jura	20.00 €	La coupe de 10 cl 2.80 €		
Champagne Deutz	48.00 €			
<u>Les vins ordinaires (Blanc, rosé, rouge)</u>				
2.50 €	4.40 €	8.60 €		



www.restaurants-jura.fr

Découvrez nos autres établissements



Au Temps Jadis



La Gainguette



RESTAURANT

LA VALOUSE

