

# Le Restaurant

Hôtel\*\* La Petite Chaumière

Toutes nos viandes sont d'origine française, tous nos fromages viennent du Maître Fromager Michelin à Grilly

Les plats à la carte demandent une attente d'environ 10 minutes

Nous nous adaptons à toutes demandes spécifiques telles que : intolérances, allergies, régimes... Merci de nous prévenir à l'avance

Nos plats sont faits-maison

\* et \*\* : Voir en bas à droite de la carte

## Pour commencer...

Assortiment de hors d'oeuvres En buffet au service de midi	12€
Légumes grillés de saison avec Tomme du Jura	14,50€
Roulés de Saumon Fumé avec Philadelphia aromatisé	14,50€
Gaspacho de tomates	11,50€
Croûte aux morilles	15,50€
Melon à l'italienne	14€

## Les choix de salades

	Petite	Grande
<b>Salade du Chef</b> Tomates, concombres, oignons, poivrons, olives noires, fêta, origan	13€	17€
<b>Bréchets de poulet et Bleu de Gex</b> Salade verte et croûtons	14,50€	19€
<b>Salade César</b> Iceberg, poulet, croûtons, tomates séchées, parmesan	13€	17€

## Les choix de burgers

<b>Steak Burger</b> Oeuf, bacon, cheddar	15,50€
<b>Burger au Saumon</b> Tomate, salade, Philadelphia	16€

## À suivre...

Risotto aux champignons, huile de truffe	19€
Lasagnes et salade.	17€
Penne sauce pesto	17€
Filets de Perche meunière *	24€
Tartare de Saumon *	22€
Tartare de Boeuf *	20€
Filet de poulet farci au Comté et Champignons **	21,50€
Entrecôte grillée **	24€
Filet de boeuf **	27€
Escalope de veau à la jurassienne **	22,50€

## Les Menus

**Plat du jour à 17,00€** (Hors dimanche et jour férié)

**Menu Rando à 16,00€** (Hors dimanche et jour férié, uniquement le midi)  
Buffet de crudités + île flottante ou glace-sorbet

**Menu à 24€** (Hors dimanche et jours fériés)

Au choix :  
Assortiment de hors d'oeuvres  
Salade César  
\*\*\*  
Plat du jour  
\*\*\*

Au choix :  
Plateau de Fromages Franc-comtois  
Dessert

## Menu à 29,50€

Au choix :  
Légumes grillés de saison avec Tomme du Jura  
Assortiment de hors d'oeuvres (seulement le midi)  
Salade de brechets de poulet et Bleu de Gex  
\*\*\*  
Au choix :  
Escalope de Veau à la Jurassienne  
Filet de poulet farci au Comté du Jura et Champignons  
Tartare de Saumon  
\*\*\*  
Plateau de Fromages Franc-comtois  
\*\*\*  
Dessert

## Menu à 43,00€

Au choix :  
Roulés de Saumon fumé avec Philadelphia aromatisé  
Croûte aux Morilles  
Melon à l'italienne  
\*\*\*  
Au choix :  
Filets de Perche meunière  
Risotto aux champignons, huile de truffe  
Filet de Boeuf \*\*  
\*\*\*  
Plateau de Fromages Franc-comtois  
\*\*\*  
Dessert

**Le menu enfant (jusqu'à 10 ans) - 11€**

Diabolo ou Ice Tea  
Mini-burger ou nuggets ou lasagnes enfant  
Frites ou pâtes  
Crème caramel ou glace

\* **Garnitures au choix** : Frites, Gratin Dauphinois, Haricots Verts, Riz Basmati et Riz Sauvage

\*\* **Garnitures et sauces au choix** : Poivre, Comté, ou forestière

# Les Desserts

Hôtel\*\* La Petite Chaumière

Tous nos fromages viennent du Maître Fromager Michelin à Grilly  
Nous nous adaptons à toutes demandes spécifiques telles que : intolérances,  
allergies, régimes... Merci de nous prévenir à l'avance  
Nos desserts sont faits-maison

## Nos Fromages

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouge	5,00€
Plateau de fromages régionaux	7,50€

## Nos Desserts

Crème Brûlée traditionnelle ou au Macvin	7,00€
Île Flottante	6,00€
Salade de Fruits Frais	7,50€
Tarte aux Myrtilles	6,00€
Moelleux au chocolat et sa boule de glace	7,00€
Tiramisu aux fraises	7,50€
Tiramisu	7,50€

# Carte du Bar

## La Petite Chaumière\*\*

### Apéritifs régionaux

Pontarlier	3,20€
Macvin du Jura	3,50€
Vin Jaune	4,30€

### Apéritifs divers

Pastis, Ricard, Suze	3,00€
Blanc cassis / mûre / pêche	3,00€
Martini rouge / blanc	3,20€
Porto, Campari	3,30€
Blanc pétillant cassis / mûre / pêche	4,00€
Whisky, Gin, Vodka	7,50€
Chivas	10,00€

### Digestifs

Mirabelle, Framboise, Kirsch, Poire	7,00€
Cognac, Calvados, Marc de Bourgogne	6,00€
Armagnac, Fine Calvados, Get 27	6,50€
Grand Marnier, Cointreau	6,50€
Liqueur de Sapin, Genepi	6,50€
Remy Martin, Vieille Prune	7,50€
Marc du Bugey	7,50€

### Eaux minérales

1/3 Évian, 1/3 Perrier	2,80€
1/2 Badoit, 1/2 Évian	3,00€
1l Thonon, 1l Badoit	3,50€

### Bières

Pression 25cl	3,20€
Sérieux / Pinte de bière	6,40€
Heineken, Pelforth Brune	3,80€
Bière Blanche	3,90€
Picon Bière	3,80€
Bière sans alcool	3,50€

### Divers

Coca, Coca Light, Coca Zéro	3,10€
Ice-Tea	3,00€
Limonade, Diabolo	3,10€
Jus de fruits	3,30€

### Boissons Chaudes

Café, décaféiné	1,80€
Thé, Infusion, Chocolat, Grand café	3,00€
Capuccino	3,20€

### Les Vins au verre

Côte du Rhône, Blanc de Savoie, Rosé de Provence	3,00€
---	-------

Les sirops sont servis avec 1/4 d'eau minérale ou limonade

# Carte des Vins

## La Petite Chaumière\*\*

Les millésimes des vins sont susceptibles de varier selon les livraisons **Bt. 75cl**

**Bt. 37cl**

### Blancs

Blanc du Bugey	18,40€	10,80€
Roussette Seyssel	23,00€	14,00€
Apremont	22,00€	12,80€

### Bourgognes

Bourgogne Pinot Noir	28,00€	
Mercurey	32,00€	21,00€
Bourgogne Blanc Aligoté	20,00€	11,00€

### Beaujolais

Juliéna	28,00€	17,50€
Moulin à Vent	30,00€	18,00€
Chirouble	31,00€	
Côte de Brouilly	28,00€	17,40€
Morgon	29,00€	
Beaujolais Village	22,00€	15,30€

### Côte du Rhône

Côte du Rhône	16,00€	9,50€
Gigondas	32,00€	
Châteauneuf du Pape	50,40€	

### Vins Rosés

Bugey rosé	15,60€	10,20€
Côte de Provence	17,50€	12,00€
Tavel	31,00€	21,00€

### Vins d'Alsace

Riesling	21,00€	12,50€
Gewurtztraminer	28,00€	15,50€

### Vins du Jura Maison Badoz

Arbois Pupillin Rouge Pinot Noir	21,40€	12,60€
Arbois Poulsard Rosé	20,20€	12,00€
Côte du Jura - Savagnin	37,00€	Le verre 3,80€
Côte du Jura Blanc - Chardonnay	19,60€	12,00€
Côte du Jura Trousseau Vermeil	26,80€	15,20€
Côte du Jura Rosé - Courbet	18,60€	11,40€

### Bordeaux

Saint-Estèphe Lalande	40,00€	
Saint-Émilion Le Clocher	32,00€	19,00€
Graves Château Bousquet	30,00€	17,70€

### Champagne

Pelletier	39,00€	La Coupe 6,00€
-----------	--------	----------------