

 **FORMULE DU MIDI**

Du lundi au vendredi excepté jours fériés

**13.50 €**

*Entrée du jour*

*☞*

*Plat du jour*

*☞*

*fromage ou dessert*

*☞*

*café*

*Supplément ¼ vin* **1.80 €**

 **LE CULOTTE-COURTE**

**9.90 €**

Avec un sirop à l'eau  
(Réservé aux enfants jusqu'à 10 ans)

*Crousty d'aiguillettes de poulet  
Ketchup maison  
Pommes frites ou Tagliatelles*

*Ou*

*Pavé de saumon grillé  
Beurre citronné  
Pommes frites ou Tagliatelles*

*ou*

*Coupe smarties*

*Ou*

*Fromage blanc  
Au coulis de fruits rouges*

 **L'ESTIVAL**

**32.50 €**

*Tartare aux deux saumons  
Pomme granny et Yuzu*

*Ou*

*Terrine de canard aux Morilles  
Glace poivre de Séchouan, sauce Cumberland*

*ou*

*Magret de canette des Dombes  
Jus au miel de nos montagnes*

*Ou*

*Truite pochée de la Petite Montagne  
Crème de cancoillotte fumée*

*ou*

*Plateau de fromages*

*Ou*

*Dessert*

 **LE GOURMAND**

42.00 €

*Carpaccio de Thon  
Sorbet cactus-citron vert, sauce thaï*

*Ou*

*Foie gras de canard à la viande des grisons  
Glace noix, compotée de pommes vanillées*

*ou*

*Pavé de quasi de Veau  
Crème aux éclats de Morilles*

*Ou*

*Omble chevalier en croûte de citron  
Sauce Soubise*

*ou*

*Plateau de fromages*

*ou*

*Dessert*

# Côté brasserie




## LES SALADES:

Petites / Géantes  
Entrée Repas

Salade « Au Chalet » <i>(salade, émincé de poulet, maïs, œufs, croutons, tomates)</i>	13.00 € / 16.50 €
Salade franc-comtoise <i>(salade, jambon, comté, morbier, saucisse de Morteau, tomates, noix)</i>	14.20 € / 17.20 €
Salade maraîchère <i>(salade, carotte, céleri, chou rouge, betterave rouge, concombre, tomates)</i>	11.20 € / 15.30 €
Salade gourmande Terre et Mer <i>(salade, croustillants de chèvre, truite fumée, foie gras, magrets fumés, tomates, haricots verts, maïs, noix)</i>	15.50 € / 19.50 €

## LES VIANDES :

Accompagnées de frites et salade verte

 Andouillette 5A grillée Sauce Poulsard	15.80 €
 Faux-filet poêlé Beurre maître d'hôtel	18.50 €
 Steak tartare (200g) Coupé au couteau (viande de bœuf crue)	16.90 €

# Côté gastronomie

## Les entrées

- |  |         |
|--|---------|
| ☰ Carpaccio de Thon                                      | 14.80 € |
| Sorbet cactus-citron vert, sauce thai                    |         |
| ☰ Terrine de foie gras de canard à la viande des grisons | 18.80 € |
| Glace noix, compotée de pommes vanillées                 |         |
| ☰ Terrine de canard aux Morilles                         | 17.00 € |
| Glace poivre de Séchouan, sauce Cumberland               |         |

## Les poissons :

- |   |         |
|---|---------|
| ☰ Filets de perches simplement meunière       | 19.90 € |
| ☰ Truite de la Petite Montagne façon meunière | 17.00 € |
| ☰ Filet de Dorade Royale sauce Poulsard       | 20.80 € |
| Risotto Morteau                               |         |
| ☰ Gratin de queues d'écrevisses et Morilles   | 21.20 € |
| Parfum de Vin Jaune                           |         |

## Les viandes :

- |  |         |
|--|---------|
| ☰ Suprême de volaille Franc-comtoise gratiné | 19.50 € |
| Sauce crémée à l'Absinthe                    |         |
| ☰ Ris de veau poêlé au Vin Jaune et Morilles | 29.80 € |
| ☰ Faux-filet de bœuf Charolais               | 26.50 € |
| A la crème et Morilles                       |         |
| ☰ Magret de canette des Dombes               | 18.80 € |
| Aux griottines de Fougerolles                |         |
| Souris d'agneau rôtie jus au thym            | 21.70 € |

## LES CLASSIQUES :

Minimum 2 pers. prix par pers.

☰ Fondue Jurassienne au Savagnin 14.00 €  
(200g de Comté/pers.)

☰ Fondue Jurassienne au Savagnin garnie 19.90 €  
Accompagné de charcuterie et salade

☰ Fondue Jurassienne au savagnin et éclats de Morilles 18.80 €  
Supplément charcuterie 7.00 €

☰ Tartiflette comtoise (à partir de 1 pers.) 15.70 €  
Accompagnée de saucisse de Morteau et salade

☰

☰

☰

Plateau de fromages 5.80 €

Fromage blanc de campagne 5.80 €

☰ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# Notre approvisionnement est principalement local et régional

Les Fruits et légumes

↪ maison Bonnefoy,  
Chateaufort, région de Louhans.

Les truites et truite fumée

↪ pisciculture de la Petite Montagne,  
Marignas- S/V

Nos viandes bovines françaises et volailles

↪ la Relanaise,  
Bletterans.

Comté, Morbier, Bleu de Gex

↪ la Fruitière de Largillay.

Fromage de chèvre

↪ La Ferme de Rotsy, Lemuy.

***La maison réalise elle-même ses terrines et desserts***

Nous restons à votre disposition pour vos repas de famille,  
baptême, anniversaire etc...

Service de 12h00 à 13h30  
De 19h00 à 20h30

Moyen de paiement : espèces, chèques, cartes bleues à partir de 10 €,  
tickets restaurant (2/pers.) chèques vacances.

**VENEZ VISITER NOTRE SITE INTERNET :** [www.restaurant-au-chalet.com](http://www.restaurant-au-chalet.com)

Et Laissez-nous vos impressions et réclamations sur notre livre d'or, et n'oubliez pas de vous inscrire à notre **NEWSLETTER** afin de recevoir nos menus et informations.

**Un code d'accès Wifi est disponible sur demande**



**Lauréat 2012 Prix Qualité Tourisme**

Déposer votre avis sur le site [MICHELIN](http://www.michelin.com) Restaurants (AU CHALET)

**Merci de nous préciser toute allergie ou intolérance alimentaire.**  
***Un document recensant les allergènes contenus dans nos préparations***

 Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



***est à votre disposition.***