

Notre taverne est née en 2001,
Nous sommes heureux de vous y
accueillir...

Bienvenue

à

LA TAVERNE



Comtoise

Notre carte a été modifiée à la mi-décembre
2016.

Les prix sont nets, Service compris.

**Nous n'acceptons plus les chèques
bancaires.**

Merci pour votre compréhension.

**Notre équipe est à votre
service,**

Et

Vous souhaite

Bon Appétit !...

Nos salades et entrées

Salade verte 5,00 €

Petite : Grande :

La Franc Comtoise 9,60€ 12,60€


Salade verte, tomates cerise, pommes de terre, Morteau et crème au Morbier

La bergère Jurassienne 9,80€ 12,80€

Salade verte et tomate cerise, feuilleté de chèvre de Rotsy au miel, pommes caramélisées

Terrine de foie gras au macvin  17,90€

Toast grillé de pain d'épices, chutney de coing

Velouté de saison  9,60€

Crème épaisse au fromage blanc, petits croutons

Assiette de Charcuteries de Pays 13,80€

Croûte aux morilles  12,40€ 18,90€

parfumée au savagnin

Nos plats élaborés par nos soins

Le Festiburger

13,80€

Burger comtois pain farine label rouge Festival des pains ®

La Mortuacienne

15,90€

(Saucisse de Morteau, cancoillotte au vin jaune, pommes de terre et salade)

Le suprême de Bresse

16,90€

(Suprême de volaille de Bourgogne, sauce pimentée au Pontarlier, riz noir vénéré)

La Lémanique

18,90€

(Filets de perchettes au beurre citronné, pommes de terre vapeur, salade verte et crème à la ciboulette)

Le magret de canard

17,90€

(Magret de canard au vin jaune, pommes grenailles)

Le carré d'agneau

18,80€

(Carré d'agneau et son jus au romarin, petits pains aux appétits)

L'Entrecôte

25,90€

(Angus de bœuf aux morilles, pommes de terre vapeur, salade verte et crème à la ciboulette)



Black Angus !

Les Incontournables spécialités

*Fondue au Comté**, *salade verte* 14,80€

*Fondue Morberande** 16,60€

Morbier, lardons, Savagnin et salade verte

*Fondue au Comté et Morilles,** 22,90€

Salade verte

*** Prix par personne - Deux personnes minimum.**

Morbiflette et sa Salade 14,80€

Escalope Jurassienne au Savagnin 15,90€

Blanc de volaille, jambon cru, crème, Savagnin et Comté

La « Boëtte » chaude

19,90€

*Mont d'Or chaud, jambon cru, pommes vapeur, salade
(Environ 15 minutes de cuisson)*

« Le P'tit Gourmet »

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans

Emincé de volaille à la crème, Frites

Une boule de Glace au choix ou Fromage blanc

9,90€

Nos fromages

Fromage blanc frais

5,60€

(Crème, coulis de fruits rouges ou herbes et ail)

Plateau de fromages raffinés

7,80€

Nos desserts



Tarte du Jour

6,20€

Crème Brûlée à la vanille Bourbon

7,40€

*Fondant au chocolat et glace vanille**

7,80€

Baba à la liqueur de sapin et son shooter 8,90€

*A commander en début de repas

Nos Glaces

Glaces : Chocolat, vanille, café, nougat, caramel beurre salé, Stracciatella, amarena, menthe chocolat, marc de Bourgogne.

Sorbets : Citron, fraise, mirabelle.

1 boule: 2,60€ ; 2 boules: 4,20€ ; 3 boules: 6,80€

Les coupes glacées

Café ou chocolat liégeois 7,80€

Dame Blanche 7,80€

Carmello 7,80€

Caramel, nougat, chantilly, vanille, sauce caramel

L'Italienne 7,80€

Stracciatella, amarena, sirop de cerise et chantilly

Nos coupes glacées alcoolisées

Colonel 8,90€

Sorbet citron, Vodka

Coupe Lorraine 8,90€

Glace mirabelle, liqueur de mirabelle

Coupe Bourguignonne 8,90€

Glace Marc de Bourgogne, vanille, crème de cassis, chantilly

Iceberg 8,90€

Menthe chocolat, GET 27

Supplément Chantilly maison

2,50€

A Midi ...

Sauf week-end et jours fériés : 

Buffet du jour

8,80€

Plat du jour

8,90€

Formule Buffet -Dessert du jour

12,80€

Formule Express

Buffet, Plat du jour

13,80€

Formule Gourmande

Plat du jour, Fromage ou Dessert du jour

13,80€

Menu Taverne

Buffet, Plat du jour, Fromage ou Dessert du jour

15,90€

Tous nos prix sont nets, service compris