

CARTE DES METS

APÉRITIF

Le partage

14,90

Apéro de La Grangette (produits locaux et maison)

ENTRÉES

Aux petits oignons

7,90

Une soupe à l'oignon et son pain gratiné au comté

Helix Pomatia

11,90

En coquille ou en croquille. Escargots de fabrication artisanale

Carpaccio Franc-comtois

12,50

Fines tranches de bresi et sa salade verte, parsemé de copeaux de comté vieux et de pesto à l'ail des ours

MENU ENFANT - de 12 ans

Les enfants méritent de découvrir toutes les saveurs du terroir !

Découvrez nos petites portions spécialement conçues pour eux.

Comme les grands !

13,00

Un plat à la carte (excepté pièce de bœuf) en portion enfant

Une valeur sûre !

11,50

Jambon blanc de pays du haut-doubs, saucissons et frites maison

Les menus enfants sont servis avec frites maison. Ils comprennent également un sirop au choix ainsi qu'une boule de glace.

PLATS

Passer d'un état solide à un état liquide

La fondue aux 3 comtés

18,50

Accompagnée de sa charcuterie

24,90

Uniquement connu d'un cercle restreint d'amateurs de gastronomie fine

La Morbiflette

20,90

Un gratiné de morbier, pommes de terre, saucisse de morteau et poitrine poêlée

Avoir un bœuf sur la langue

Le bœuf

29,00

Faux filet servi avec pommes frites maison

Un peu troublant comme nom pour une recette aussi délicieuse

L'œuf cocotte aux morilles

21,90

Œuf cuit au bain marie, morilles et sauce forestière, gratiné au comté et ses mouillettes

La star du 10 Septembre au 10 Mai

Le Mont d'Or (pour 2 pers.)

25,00/pers

Accompagné de charcuterie et pommes de terre maison

Se couvrir d'une croute dorée à la cuisson

Gratiné aux morilles

28,00

Sur pain de campagne, oignons caramélisé et morilles déglacées au vin du Jura, sauce Mont d'Or et gratiné au comté

Nos plats sont accompagnés de salade aux échalotes et vinaigrette maison

DESSERTS

L'assiette de fromages

Variétés de fromages locaux

5,90

Tarte aux myrtilles

5,90

La gaufre maison

Gaufre liégeoise avec coulis de caramel, chocolat et chantilly

7,10

Poire chocolat

Poire avec coulis de chocolat chaud, glace vanille, chantilly et éclats de crêpe

7,10

L'arrosé

Une boule de glace et sa liqueur

7,50

Glaces de la ferme

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Sapin, Caramel,

Absinthe, Miel, Macvin aux raisins sec, Pistache

Sorbets : Citron, Framboise, Poire, Myrtille

1 boule

3,20

2 boules

5,40

3 boules

6,50



LES P'TITS CREUX

COIN SUCRÉ

Tarte aux myrtilles

5,90

La gaufre maison

7,10

Gaufre liégeoise avec coulis de caramel, chocolat et chantilly

Poire chocolat

7,10

Poire avec coulis de chocolat chaud, glace vanille, chantilly et éclats de crêpe

Le frappé

5,50

Glace vanille, chocolat ou café, avec du lait



Glaces de la ferme

1 boule

3,20

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Sapin, Caramel, Absinthe, Miel, Macvin aux raisins sec, Pistache

2 boules

5,40

3 boules

6,50

Sorbets : Citron, Framboise, Poire, Myrtille

COIN SALÉ

Le partage

14,90

Apéro de La Grangette (produits locaux et maison)

L'assiette de fromages

7,90

Variétés de fromages locaux



CARTE DES BOISSONS

EAU

Eau plate	50cL	2,50
	1L	3,50
Eau gazeuse	50cL	3,00
	1L	4,00

SANS ALCOOL

Coca-Cola	33cL	3,30
Orangina	33cL	3,30
Jus de fruit Granini	25cL	4,10
<i>Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas</i>		
Limonade Mortuacienne		3,20
Sirop à l'eau		2,30
Diabolo		3,40
Perrier		3,30
Ice Tea		3,30
Bière sans alcool		3,70

BOISSONS CHAUDES

Thé	2,90
Café	2,90
Espresso	2,10
Café au lait	3,10
Café viennois	3,90
Chocolat viennois	3,90
Chocolat chaud	3,40
Capuccino	3,40
Vin chaud	3,90
<i>En période hivernale</i>	

L'eau de La Grangette est non-potable !



Nos sirops : Cassis, sapin, menthe, grenadine, fraise, violette, citron, cerise, pamplemousse, myrtille

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIF

Cocktail maison 4,70

*Crème de cassis, macvin,
limonade mortuacienne*

Rosé pamplemousse 3,50

Kir 3,50

Cassis ou Pêche

Pétillant 4,20

Cassis ou Pêche

Macvin 5,20

Coupe de crémant 4,00

Coupe de champagne 6,00

Maison Arthoine

Sapont 3,60

Pontarlier 2cL 3,40

Suze 5cL 3,25

Martini 5cL 3,60

Whisky 5cL 4,10

Porto rouge 5cL 3,60

BIÈRES

Bière pression 25cL 3,30
Pelforth 50cL 5,30

Bière bouteille "La Bonne Bouille" 6,30
Blonde, Blanche, Ambrée, IPA

Picon bière 25cL 4,20
50cL 6,20

Monaco 25cL 3,40
50cL 5,40

Panaché 25cL 3,30
50cL 5,30

Bière bouteille du moment *Prix selon ardoise*

DIGESTIF

Liqueur de sapin 4cL 5,10

Framboise 4cL 5,60

Poire 4cL 5,60

Limoncello 4cL 3,50

Baileys 4cL 4,20

Gentiane 4cL 5,60

Menthe pastille 4cL 3,50

CARTE DES VINS

VIN BLANC - 75CL

Domaine Ligier * 27,00
Chardonnay Arbois

Fruitière de Voiteur * 39,00
Savagnin Côtes du Jura

L'Etoile Domaine Geneletti * 34,00
Tradition Vieilles Vignes

Macvin * 44,00
Fruitière de Voiteur

VIN ROSÉ - 75CL

Château de l'Escarelle 24,00
«Machaon»
Coteaux varois en provence

BULLES - 75CL

Crémant du Jura 31,00
Champagne Arthoine 48,00
Brut tradition

VIN ROUGE - 75CL

Château Barbe Blanche 47,00
Réserve

Lussac Saint-Emilion

Château de Rochemorin 49,00
Pessac Léognan

Ch. Rose Bellevue Rouge 22,50

Tradition*
Côtes de Blaye

Château Alba 39,00
Castillon - Côtes de bordeaux

Domaine Ligier * 28,00
Trousseau Arbois

Domaine Plô Notre Dame 23,00
Règle n°3 Minervois

*Vins servis
au verre !*



Découvrez également notre vin plaisir du moment !.

Nos vins sont également servis au verre.

Prix net, service compris

L'eau de la Grangette n'est pas potable