



Pour l'apéritif

Saucisse sèche de Morteau médaille d'or Maison Chapuis et Comté des Suchaux 11.-

Viande séchée de bœuf maison Chapuis et Comté des Suchaux 11.-

Nous fabriquons notre pain aux céréales quotidiennement avec de la farine biologique de la Minoterie Dornier



z-Lac

Nos Entrées

***6 Très gros escargots de Bourgogne au beurre persillé 11.-**

***Velouté à la courge sur un nuage & Marrons confits 11.-**

***Foie gras de canard Extra Rougié cuit au torchon par nos soins
brioche maison et confit d'oignons rouges 16.-**

***Saumon sauvage d'Ecosse mariné à l'aneth par nos soins 15.-**

***Jambon Serrano affinage 24 mois & Focaccia Maison 16.-**

***Croûte aux morilles et vin jaune Clémentine Baud 24.-/35.-**

Risottos

Risotto végétarien aux cèpes & copeaux de Parmesan 25.-

Risotto aux bolets & Gambas sautées 31.-

Mezza Luna à l'encre de seiche & Safran, gambas et moules sautées 33.-

Incontournables d'Anthony

*Filet de poulet fermier aux morilles et vin Jaune du Jura 28.-

***Bavette Aloyau Hereford d'Irlande sauce aux 2 poivres vert et rose 36.-** 

* Cœur d'Entrecôte de veau origine France aux morilles et vin jaune 35.-

Nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles de Noirmoutier, riz créole ou écrasé de pommes de terre et légumes frais du marché

***Tartare de bœuf coupé au couteau vers (servi avec pommes grenailles de Noirmoutier, beurre & pain maison grillé 28.-**

Black Burger d'Anthony fait maison, bœuf Angus & cheddar, pommes grenaille de Noirmoutier & salade du moment 25.-

D² BBURGER (Double black burger Maison, 2 steaks Angus, cheddar & pommes paillasson

Pommes grenailles de Noirmoutier & salade du moment 29.50-

Spécialités de Poissons

*Spécialité de friture de Filet de sandre

*Pommes grenailles de Noirmoutier, salade du marché et sauce tartare 28.-

*Pavé de Filet de sandre en cuisson douce aux morilles & vin jaune 29-

Filets de perche meunière 28.-

Servi avec pommes grenailles de Noirmoutier, riz ou écrasé de pommes de terre et légumes frais du marché uniquement avec le Filet de sandre

Enfants filet de poulet pané & pommes grenaille de Noirmoutier (hors boissons) 12.-

Menu du Port A composer soi-même 😊

Entrée/plat /dessert ou fromages 55.-

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9.90

Création de nos pâtissiers selon la saison 9.90

Création Chocolat noir pures origines 11.-

Moelleux au caramel beurre salé et crème glacée caramel 9.90

Baba au Limoncello de la Costiera avec ou sans crème

Version rhum spécial 11.-

Moelleux au chocolat noir & crème glacée à la vanille 9.90

Tirami'su de nos pâtissiers Classico 9.90

Café ou Thé gourmand 9.90

Assortiment de fromages régionaux 9.90

Coupes Glacées

*Coupe Choco-caramel 9.90

Glace caramel, chocolat, vanille, coulis de caramel et chantilly

*Dame blanche 9.90

Glace vanille, chocolat, chocolat chaud, meringue et chantilly

*Café ou chocolat Liégeois 9.90

Glace vanille, chocolat ou café, chocolat ou café chaud et chantilly

Nos Sorbets Arrosés

*Coupe Colonel 11.-

Sorbet citron et vodka

*Coupe Williamine 11.-

Sorbet poire, eau de vie de poire

*Coupe Meusy 11.-

Sorbet framboise, eau de vie de framboise

*Coupe Limoncello 11.-

Sorbet citron vert et limoncello

Coupe parfums

1 boule 3.50

2 boules 7.-

3 boules 9.50-

Café, citron, chocolat, framboise, vanille, poire, citron vert, caramel

Supplément chantilly 1.50

Les Cocktails de Camille



Spritz Party

Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron rondelle)

Apérol Spritz (Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange)

Hugo Spritz (Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, lime, menthe)

Pina Colada (Crème de coco, ananas, sirop de sucre de canne, rhum blanc)

Virgin Pina Colada (sans alcool)

Mojito (Menthe, lime, sucre de canne, rhum)

Virgin Mojito (sans alcool)

Tequila Sunrise (jus d'orange, sirop de sucre de canne, tequila, jus d'orange)

Moscow Mule (vodka, lime, Ginger beer, sirop de sucre de canne)

London Mule (Idem Moscow mule avec Gin)

9.90 (Prix net en euros service compris)

Nos Spécialités aux Morilles

Vaporisés à table au vin jaune du Jura domaine Clémentine Baud



*Croûte aux morilles 24.-/35.-

*Filet de poulet fermier aux morilles 28.-

*Cœur d'entrecôte de veau aux morilles 35.-

*Ris de veau aux morilles 35.-

*Pavé de filet de sandre aux morilles 29.-



L'Automne à table, un voyage de saveurs entre Terroir & Gourmandise



(La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande
auprès de notre personnel)



- *Velours Butternut et potimarron sur un nuage
Raviole surprise & Marrons confits 11.-
- *Pâté en croûte d'Automne réalisé par nos soins &
Pickles maison 13.-
- *Carpaccio de cerf à l'huile de noisettes & copeaux
de Parmigiano Reggiano 19.-
- *Risotto végétarien aux cèpes & copeaux de
Parmesan 25.-
- *Souris de cerf confite & garniture chasse
traditionnelle 33.-
- *Pavé de biche façon grand veneur (cuisson rosée)
35.-



Garniture chasse :

Spatzlis maison, choux rouges confits, choux de Bruxelles, marrons au caramel, fruits frais selon le marché, confiture de myrtilles sauvages.



*Le Port*¹⁷⁰⁰
Restaurant Villers-le-Lac