

# Les desserts



<b>Meringué aux fruits de saison et son coulis</b>	10,50 €
<b>Baba au Rhum</b>	9,50 €
<b>Profiteroles au chocolat:</b> 3 choux	10,50 €
2 choux	7,50 €
1 chou	4,00 €
<b>Mont blanc:</b> Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly	9,50 €
<b>Coupe Griottines:</b> Sorbet cerise, meringue, griottes de Fougerolles, chantilly	10,00 €
<b>Poêlée de myrtilles:</b> Myrtilles chaudes avec glace vanille	10,50 €
<b>Coupe Myrtilles:</b> Sorbet myrtille, meringue, myrtilles, crème de myrtille, chantilly	10,50 €
<b>Poire Belle Hélène:</b> Glace vanille, poires en morceaux, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
<b>Fruits de saison Melba</b>	9,50 €
<b>Spritz glacé:</b> Sorbet mandarine, Prosecco, Aperol	9,50 €
<b>Coupe Victoria:</b> Sorbet ananas, rhum arrangé à l'ananas	9,50 €
<b>Coupe Colonel:</b> Sorbet citron, Vodka	9,00 €
<b>Coupe Normande:</b> Sorbet pomme, Calvados	9,00 €
<b>Coupe Liabres:</b> Sorbet abricot, Grand-Marnier	9,50 €
<b>Coupe Jet'7:</b> Sorbet citron, Get 27	9,00 €
<b>Coupe Framboisine:</b> Sorbet framboise, framboises à la liqueur et à l'eau-de-vie	10,50 €
<b>Coupe Baileys:</b> Glace caramel, Baileys, chantilly	9,50 €
<b>Coupe Danemark:</b> Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b>	8,50 €
<b>Fruits de saison</b>	8,50 €
<b>Tarte ou Tartelette de saison</b>	6,00 €
<b>Glace (2 boules):</b> Chocolat, vanille, café, pistache, rhum/raisin, caramel, praliné, menthe/chocolat	6,00 €
<b>Sorbet (2 boules)</b> Citron, framboise, cassis, fraise, pomme, cerise, passion, ananas, abricot, myrtille, mandarine	6,00 €
<b>Supplément Chantilly</b>	1,00 €



Prix TTC, service compris

## *Entrées froides*

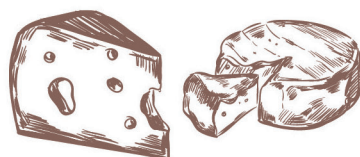
<b>Assiette du tuyé</b>	20,00 €
<b>Salade de chèvre chaud</b>	14,00 €
<b>Salade du moulin:</b> Croûtons, lardons, fromage	14,00 €
<b>Salade arc-en-ciel:</b> Croûtons, truite fumée, vinaigre de noix, huile d'olive	19,00 €
<b>Truite façon mamie Thérèse:</b> Truite fumée à chaud, vinaigrette à l'ail, pommes de terre et salade verte)	17,00 €
<b>Terrine de lapin maison et crudités</b>	16,00 €
<b>Assiette de crudités</b>	12,00 €
<b>Salade verte</b>	4,00 €

## *Entrées chaudes*

<b>Escargots: La ½ douzaine</b>	10,00 €
<b>La douzaine</b>	20,00 €
<b>Croûte aux morilles</b>	25,00 €

## *Nos plats*

<b>Truite meunière</b>	16,00 €
<b>Truite au bleu</b>	16,00 €
<b>Truite aux herbes et vin du Jura</b>	20,00 €
<b>Friture de truites</b> (2 truites)	30,00 €
<b>Friture de truites</b> (2 truites), <b>frites ou salade</b>	32,00 €
<b>Friture de truites</b> (2 truites), <b>frites et salade</b>	34,00 €
<b>Jambon aux morilles, salade ou frites</b>	32,00 €
<b>Poulet aux morilles, pommes de terre vapeur</b>	32,00 €
(Frites supplément 2,00 €)	
<b>Gratin d'écrevisses, riz</b>	32,00 €
<b>Jambon maison, salade ou frites</b>	16,00 €
<b>Jambon maison, frites et salade</b>	18,00 €
<b>Portion de Frites</b>	4,50 €



**Assiette  
de fromages** 12,00 €

## *Menu du Moulin*

à 30,00 €

Salade du moulin  
ou  
Salade de chèvre chaud



Truite meunière  
ou  
Truite au bleu



Glace ou Tarte de saison  
ou

Dessert à la carte  
(supplément de 3,00 €)



## *Menu Plaisir*

à 32,00 €

Truite meunière  
ou  
Truite au bleu



Jambon maison, salade



Glace ou Tarte de saison  
ou

Dessert à la carte  
(supplément de 3,00 €)



## *Menu du Dessoubre*

à 41,00 €

Croûte aux Morilles



Truite au bleu  
ou  
Truite meunière



Glace ou Tarte de Saison  
ou

Dessert à la carte  
(supplément de 3,00 €)

## *Menu du Vivier*

à 33,00 €

Truite meunière  
ou  
Truite au bleu



Truite meunière  
ou  
Truite au bleu



Glace ou Tarte de saison  
ou

Dessert à la carte  
(supplément de 3,00 €)

**Tout changement au Menu  
entraîne LE PRIX À LA CARTE**