

NOS COCKTAILS

Spritz	Apérol, Prosecco et eau gazeuse.	8.00
Limon Spritz	Limoncello, Prosecco et eau gazeuse.	8.00
Mojito	Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse et menthe fraîche.	8.00
Mojito exotique	Rhum, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche et fruit de la passion.	8.50
Le Chalet	Liqueur de fraises des bois et Prosecco.	7.00
Moscow Mule	Vodka, citron vert et ginger beer.	8.00

NOS MOCKTAILS

Virgin mojito	Citron vert, sucre de canne, eau gazeuse et menthe fraîche	6.50
---------------	--	------

NOS BIÈRES

Blonde de Lisle	25cl : 3.80	50cl : 7.20
Blanche des Plateaux	25cl : 4.50	50cl : 8.50
Ambrée Grande Rivière	25cl : 4.50	50cl : 8.50
Picon Bière	25cl : 4.30	50cl : 8.00
Monaco	25cl : 4.30	50cl : 8.00
Panaché	25cl : 3.50	50cl : 6.50

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	5.50
Corona 33cl	5.50
Bières sans alcool 33cl	4.00

NOS APÉRITIFS

Découverte Vin Jaune 5cl	Domaine Martin Faudot, servi avec Comté et noix.	10.00
Crémant du Jura 12cl	Domaine Martin Faudot	3.90
Crémant du Jura 75cl	Domaine Martin Faudot	30.00
Kir au Crémant du Jura 12cl	Crème de cassis	4.60
Kir au Côtes du Jura 12cl	.	4.20
Macvin 5cl		4.20
Pontarlier, Ricard, Pastis 2cl		3.20
Martini blanc ou rouge 5cl		4.20
Campari 5cl		4.20
Suze 5cl		4.00

NOS JUS DE FRUITS

PAGO	Fraise, Ananas, Pomme, Abricot, Orange ou Pamplemousse.	4.80
------	---	------

NOS SODAS

Coca Cola et Coca Cola Zero	3.00
Orangina	3.00
Ice Tea	3.00
Oasis tropical	3.00
Schweppes Agrumes	3.00

NOS SOFTS

Sirop à l'eau		2.50
Fraise, Grenadine, Framboise, Pêche, Citron, Menthe, Pamplemousse, Violette ou Cerise.		
Diabolo		3.50
Perrier 33cl		3.00
Perrier et Sirop		3.20
Perrier tranche		3.20
Carola rouge	50cl : 4.00	1L : 5.20
Carola bleu	50cl : 3.80	1L : 4.80
Cristalline à emporter	50cl : 2.50	1L : 3.50

NOS ENTRÉES

La Croûte jurassienne	13.00
Une tranche de pain de campagne toastée, gratinée au comté affiné et subtilement parfumée au Côtes du Jura AOC.	
La petite Vouglanaise	16.00
Salade de saumon fumé, tomates d'antan, concombre et pamplemousse rose. Un jeu de textures croquantes et fondantes, porté par une vinaigrette vive au citron.	
<i>Version XL</i>	21.00
<i>Supplément frites</i>	3.50
La Franc-Comtoise	13.00
Une salade généreuse aux saveurs de Franche-Comté, mêlant comté, noix croquantes, jambon blanc et tomates fraîches.	
<i>Version XL</i>	18.00
<i>Supplément frites</i>	3.50
La croûte aux Morilles	17.00
Une belle tranche de pain de campagne toastée, généreusement nappée d'une crème onctueuse aux morilles, délicatement relevée au Côtes du Jura AOC.	

NOS PLANCHES

La planche mixte	22.00
La complice idéale d'un verre en terrasse : une belle sélection de charcuteries et de fromages aux inspirations franco-italiennes, avec rosette, jambon blanc, coppa, comté, morbier, beurre et cornichons.	
La planche du pêcheur	16.00
Une planche fraîche et généreuse composée de rillettes de thon, fines tranches de saumon fumé et tzatziki onctueux, servi avec citron frais et pain de campagne grillé.	
Découverte Vin Jaune	10.00
Une invitation à découvrir l'un des trésors du Jura : 5 cl de Vin Jaune du Domaine Martin Faudot, accompagnés de noix et de comté affiné 12 mois de la Fruitière de Largillay.	

NOS PLATS

Le tartare de bœuf (du 15 juin 31 août)	20.00
Un grand classique, Bœuf français coupé au couteau, assaisonné par nos soins, servi avec frites et salades.	
<i>Version comtoise</i>	23.00
Salade Italienne (à partir du 15 juin)	22.00
Une généreuse burrata au lait de bufflonne, accompagnée de melon frais, coppa, olives, gressins croquants, tomates juteuses et nappée d'une réduction de balsamique.	
<i>Supplément frites</i>	3.50
La croûte aux morilles XL	25.00
Notre croûte aux morilles en version plat, servie avec frites et salade.	
Le faux-filet (220 à 230 g)	23.00
Sélectionné selon l'arrivage, origine des viandes française ou allemande. Une viande tendre et savoureuse, servi avec frites et salade fraîche.	
À accompagner selon vos envies de l'une de nos sauces maison :	
Sauce poivre	4.00
Sauce bleu de Gex	5.00
Sauce morilles	7.50
Les gambas & risotto parmesan	28.00
Des gambas poêlées à l'ail et au persil, servies avec un risotto crémeux au parmesan et champignons de Paris.	
Le Pyle Burger	24.00
Pain burger artisanal toasté, steak de bœuf Black Angus 150g, morbier, poitrine fumée croustillante, oignons confits maison, salade, tomate et sauce maison. Servi avec frites et salade.	

Le Burger du Belvédère	28.50
Une version encore plus gourmande avec pain burger artisanal toasté, steak de bœuf Black Angus 150g, morbier, poitrine fumée croustillante, oignons confits maison et sauce crémeuse aux morilles. Servi avec frites et salade.	
Le Burger Veggie du Jura	23.00
Pain burger artisanal toasté, galette croustillante de pommes de terre, guacamole, morbier, salade croquante, tomates fraîches, oignons confits maison et sauce maison. Servi avec frites et salade.	
<i>Supplément steak</i>	3.50
<i>Supplément rôsti</i>	2.50
<i>Supplément guacamole</i>	2.50
Le filet de truite d'Écrille	23.00
Pêché localement pour une fraîcheur irréprochable, le filet est juste saisi puis accompagné d'un risotto onctueux au parmesan et champignons de Paris, relevé d'une légère sauce au basilic frais et citron.	
Assiette de frites	6.50
Assiette de salade	4.50

NOS DESSERTS MAISON

Assiette de fromages	6.50
Pour les amateurs de terroir : comté et morbier, deux classiques incontournables.	
Fondant au chocolat	8.00
Intense et généreux, servi avec crème anglaise.	
Tarte Tatin	8.50
Notre coup de cœur, servie tiède avec une boule de glace vanille et de la chantilly.	
Panna cotta	7.00
À choisir avec coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.	
Crème brûlée à la myrtille	8.00
Une crème onctueuse sous une fine couche caramélisée, subtilement parfumée à la myrtille.	

NOTRE MENU ENFANT 11.50

Sirop au choix : grenadine, pêche ou menthe.
 Steak haché de boucher (120 g) accompagné de frites et salade.
 Une boule de glace au choix : vanille, chocolat, fraise ou Smarties.

SOIRÉES À THÈMES

Moules-frites à la marinière	17.90
(tous les jeudis soirs du 18 avril au 15 juin, reprise en septembre)	
À savourer avec :	
sauce curry	1.50
sauce bleu	1.50
Formule avec une pression Blonde Rouget de Lisle (25 cl)	20.50

NOS VINS AU VERRE ET PICHETS

LE JURA - DOMAINE MARTIN FAUDOT

Côtes du Jura Chardonnay AOC	12cl : 5.00	25cl : 9.00	50cl : 17.00
Un vin frais et minéral, aux délicates notes de fruits blancs.			
Arbois Poulsard 12cl			6.00
Léger, fin et fruité, avec de jolis arômes de fruits rouges frais.			
Arbois Trousseau 12cl			7.00
Élégant et épicé, avec une belle structure en bouche.			
Arbois Vin Jaune 12cl			10.00
Un vin puissant et typé, emblématique du Jura, sublimé par l'accord comté et noix.			

LA BOURGOGNE

Saint-Véran	7.00
Un blanc rond et gourmand, aux notes florales et légèrement beurrées.	

LE SUD

Brise Marine Rosé Méditerranée	12cl : 4.00	25cl : 7.50	50cl : 14.00
Un rosé fruité et léger, parfait pour les beaux jours.			

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Lagrange	12cl : 4.60	25cl : 8.50	50cl : 16.00
Un vin souple et convivial, idéal pour un moment de partage.			

NOS VINS EN BOUTEILLE

LE JURA - DOMAINE MARTIN FAUDOT

Arbois Chardonnay	30.00
De belles notes minérales portées par une finale fraîche et élégante.	
Arbois Savagnin	38.00
Un vin typique du Jura, puissant, racé et légèrement oxydatif.	
Arbois Poulsard	33.00
Fin et délicat, très agréable sur le fruit.	
Arbois Trousseau	33.00
Élégant et épicé, avec une belle structure en bouche.	

LA BOURGOGNE

Saint-Véran – Clos de Chenove	31.00
Un blanc généreux et raffiné, à la belle rondeur.	
Mâcon	29.00
Un blanc gourmand et équilibré, alliant fraîcheur et souplesse.	
Pinot Noir	35.00
Un rouge fin et élégant, aux arômes délicats de fruits rouges.	

NOTRE COUP DE CŒUR DE L'ÉTÉ

IGP Île de Beauté – Isuela	22.00
Un vin solaire et expressif, reflet d'un terroir sauvage entre fraîcheur et caractère.	

NOS WISKYS

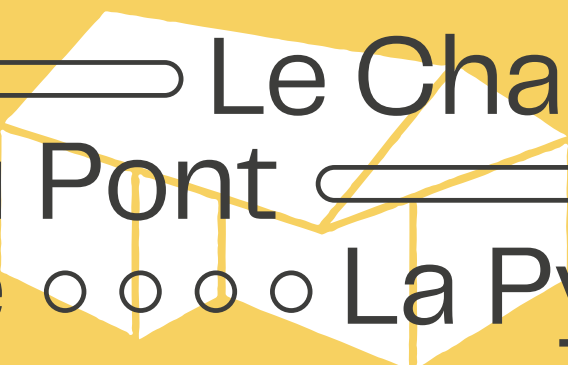
Clan Campell 4cl		5.00
Knockando 4cl	Single malt 12 ans.	7.50
Jack Daniels 4cl	Old N°7 Tennessee.	6.50

NOS DIGESTIFS

Marc du jura 4cl		5.80
Armagnac 4cl		5.80
Calvados 4cl		5.80
Cognac 4cl		5.80
Get 31 4cl		5.80
Get 27 4cl		5.80
Baileys 4cl		5.80
Sapin 4cl		5.80
Génépi 4cl		5.80
Poire 4cl		5.80
Chartreuse 4cl		7.50
Vodka 4cl		5.00
Gin 4cl		5.00
Grappa 4cl		5.00
Limoncello 4cl		5.00
Don Papa 4cl		6.50
Havana Club 4cl		4.00

NOS BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso et Déca	1.80
Noisette	2.00
Café Crème	3.60
Café Double	3.60
Thé ou Tisane	2.80
Cappuccino	4.20
Café expresso et Chantilly.	



Le Chalet
Du Pont
De La Pyle