

Carte des Vins

Vins Rouges

	Bt	Pot 50cl	Verre
Costières de Nîmes	14.00 €	7.90 €	2.00 €
Vacqueyras	25.50 €		
Bourgogne	29.50 €		
Bordeaux (graves)	19.50 €		

Vins Blancs

	Bt	Pot 50cl	Verre
Mâcon	18.50 €	9.90 €	2.50 €
Chablis	29.50 €		

Vins Rosés

	Bt	Pot 50cl	Verre
Pays d'OC (Gris)	14.00 €	7.50 €	2.00 €
Côteaux d'Aix en P.	19.50 €		

Vins du Jura

	Bt	Pot 50cl	Verre
Pinot noir	19.50 €		
Trousseau	19.50 €		
Savagnin	29.50 €	17.50 €	3.50 €
Chardonnay	19.50 €	11.50 €	2.50 €
Chardonnay/Savagnin	12.50 €	3.00 €	
Béthanie.....	32.00 €		
Crémant du Jura	23.50 €		3.50 €

Boissons

Apéritifs

Ricard, Pastis, Pontarlier	2.50 €
Martini	2.50 €
Suze	2.50 €
Kir	2.50 €
Porto	3.50 €
Whisky	4.00 €
Vodka	4.00 €
Gin	4.00 €
Coupe Crémant	3.50 €
Coupe Crémant/macvin	4.00 €

Bières

1664	2.50 €
Heineken	2.50 €
Pelforth brune	3.00 €
Pelforth blonde	3.00 €
Bière blanche	3.00 €
Leffe pression	3.50 €
Monaco	2.70 €
Bière sirop	2.60 €
Bière Picon	3.50 €
Panaché	2.70 €

Digestifs

Poire	3.50 €
Sapin	3.50 €
Cognac	3.50 €
Rhum	3.50 €
Calvados	3.50 €
Gd Marnier	3.50 €
Get 27 - 31	3.50 €
Marc	4.00 €
Macvin	3.50 €

Eau

Vittel (verre)	1.80 €
Vittel sirop	1.90 €
Vittel (bouteille)	3.50 €
San Pellegrino (verre)	1.80 €
San Pellegrino (bouteille)	3.00 €
Perrier	2.50 €
Lait sirop	2.50 €

Sans alcool

Jus de fruits	2.50 €
Orangina	2.50 €
Coca cola	2.50 €
Schweppes	2.50 €
Limonade	2.30 €
Diabolo	2.50 €
Ice tea	2.50 €

Chaudes

Café	1.30 €
Café double	2.40 €
Café crème	1.40 €
Décaféiné	1.90 €
Thé - Infusion	2.10 €
Grog	3.50 €
Chocolat	2.50 €

La Cascade

BAR - RESTAURANT

Entrées

Salade Gangone (salade, tomates, comté, jambon cru, maïs).....	8.90 €
Salade Guillebonde (salade, tomates, magret de canard, œuf dur, noix).....	9.90 €
Salade Seguin (salade, tomates, jambon cru, chèvre chaud).....	9.90 €
Salade Verte	3.00 €
Croûte aux morilles	16.90 €
Jambon cru	9.90 €
Assiette Anglaise (salade, tomates, jambon cru, œuf au plat, frites).....	13.80 €
Assiette Frites	3.50 €

Spécialités

(Servies avec frites)

Friture de Joëls (250g)	8.90 €
Friture de Truitelles (22)	17.90 €
Grenouilles (15)	15.90 €

Fondues

(2 personnes minimum)

Fondue au Comté	13.50 €
Fondue au Comté & jambon cru	19.50 €
Fondue Bourguignonne (servie avec salade & frites)	21.00 €

Truites fraîches

Truite au Bleu (court-bouillon)	9.80 €
Truite meunière	11.50 €
Truite aux amandes	12.50 €
Truite aux morilles	21.50 €

Viandes

Filet de poulet au vin jaune & morilles	21.50 €
Entrecôte Maître d'hôtel.....	16.70 €
Entrecôte aux morilles	25.50 €

Les truites et les viandes sont servies, au choix, avec riz et carottes ou frites

Menus

Menu 24.00 €	Menu 28.00 €	Menu 32.00 €
Jambon cru Truite amandes Coupe (au choix)	Salade Gangone Entrecôte M. d'hôtel Fromage Coupe (au choix)	Salade Seguin Poulet vin jaune & morilles Fromage Coupe (au choix)

Menu enfant 8.80 € (jusqu'à 12 ans)

Filet de poulet - Frites - Crêpe Nutella ou Glace 2 boules

Fromages

Fromage blanc	3.50 €	Fromages régionaux	4.50 €
---------------------	--------	--------------------------	--------

Desserts

Coupes

Franc-comtoise (2 boules vanille, Griottines de Fougerolles)	6.50 €
Colonel (2 boules citron, vodka)	6.50 €
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	6.50 €
Cascade (2 boules vanille/framboise, crème cassis, chantilly)	6.50 €
Bounty (2 boules coco, chocolat chaud, chantilly)	6.50 €

Sorbets et Glaces artisanales

Vanille. Chocolat. Café. Pistache. Rhum-raisin. Caramel salé	} 2 boules 3.50 €
Framboise. Noix de coco. Citron. Fraise.	

Crêpes

Beurre, sucre	2.50 €	Nutella	3.50 €
Confiture	3.00 €	Grand marnier	4.50 €
Chocolat	3.50 €	Miel citron	3.50 €
Chaud et froid	5.50 €		
Café gourmand	6.50 €		

Supplément chantilly 0.80 €

