



FRANCO - SUISSE

La brasserie



## Les entrées

<b>TARTINE AU BLEU DU HAUT-JURA</b> 9.90 € <i>Salade, Bleu de Septmoncel, noix, lardons</i>	<b>SALADE VAUDOISE</b> 10.90 € <i>Lardons, œufs, noix et Tomme poêlée de chez Mignot</i>
<b>SALADE DE CHÈVRE DE LA FERME ROTSY</b> 9.50 € <i>Grillée au miel</i>	<b>LA BELLE ASSIETTE DES RIVIÈRES</b> 16.90 € <i>Truite fumée, rillettes, oeufs</i>
<b>SALADE COMTOISE</b> 9.90 € <i>Lardons, œufs, noix, Comté</i>	<b>COLLATION DU MONTAGNON</b> 14.90 € <i>Jambon fumé, jambon blanc, saucisson, Morteau</i>
<b>LA DOUZAINÉ D'ESCARGOTS DU COMTÉ DE BOURGOGNE</b> 14.40 €	<b>FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES</b> 18.90 € <i>Elaboré par nos soins</i>
<b>SALADE VERTE</b> 3.20 €	
<b>SALADE GOURMANDE</b> 18.90 € <i>Gambas flambée et foie gras</i>	

## Les spécialités

<b>LE GÉGÉ DE TONTON BERNARD !</b> 22.90 € <i>Suprême de poulet nappé sauce moutarde et paprika, gratiné au Comté Galette de Röstis*</i>	<b>TOMME VAUDOISE POÊLÉE</b> 16.90 € <i>Morteau sur son lit de pommes de terre (version Suisse de la Tartiflette)</i>
<b>POULET AUX MORILLES</b> 24.90 € <i>Sauce crème Savagnin</i>	<b>CROÛTE NEUCHATELOISE</b> 14.00 € <i>Pain, jambon, fromage, œuf au plat, frites et salade</i>
<b>PIÈCE DE BŒUF BLACK ANGUS AUX MORILLES</b> 27.00 € <i>Sauce crème Savagnin</i>	<b>CROÛTE AUX MORILLES</b> 19.00 € <i>Servie avec des frites</i>
<b>MAGRET DE CANARD</b> 21.90 € <i>Aux Griollotines de Fougerolles</i>	<b>MORBIFLETTE</b> 15.90 € <i>(Version jurassienne de la Tartiflette !)</i>

## Les burgers

Servis avec des frites

<b>LE FRENCH BURGER</b> 16.90 € <i>Pain bio, steak haché Black Angus, Morbier, oignons rouges, tomate</i>	<b>LE SWISS BURGER</b> 16.90 € <i>Pain bio, steak Black Angus, Tomme, oignons rouges, tomate</i>
<b>LE BILLY BURGER</b> 16.90 € <i>Pain bio, steak haché Black Angus, chèvre, miel, oignons rouges, tomate</i>	<b>LE VÉGÉ BURGER</b> 16.90 € <i>Pain bio, galette de légumes, Morbier, oignons rouges, tomate</i>



Pour vos repas d'affaires, de familles, d'amoureux consultez notre carte du Restaurant ou demandez Bérénice afin d'établir un menu de circonstances !

Et Pensez au Poyet pour les repas d'été.



## Les plats

servis avec  
des frites

<b>PIÈCE DU BOUCHER BLACK ANGUS</b>	23.00 €	<b>SAUCISSE DE MORTEAU</b>	16.90 €
• AUX MORILLES	+ 4 €	<i>cancoillotte*, salade</i>	
• AU BLEU DU HAUT-JURA	+ 3 €	<b>TARTARE COUPÉ AU COUTEAU CHAROLAIS</b>	18.90 €
		<i>Préparé par nos soins</i>	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	21.90 €	<b>PÂTES DU JOUR AUX MORILLES</b>	16.90 €
<i>aux Griottines de Fougerolles</i>		<i>(sans frites !)</i>	
<b>TRAVERS DE PORC</b>	18.90 €		
<i>sauce Barbecue</i>			

## Le poisson

<b>TRUITE MEUNIÈRE AUX AMANDES</b>	19.90 €	<b>PERCHES</b>	21.90 €
<i>De la pisciculture des Rousses servie en filets et sa garniture</i>		<i>Une spécialité Suisse Filets servis avec des frites</i>	
• SAUCE AUX MORILLES ET VIN JAUNE + 4 €			

\* **LA CANCOILLOTTE** est un met franc-comtois, un genre de fromage liquide à l'ail à tartiner.  
\* **LE RÖSTI** est un met vaudois, un genre de pomme de terre paillasson super bon.



## Les plats à partager

2 personnes  
minimum

<b>LA FONDUE SUISSE</b>	18.90 €	<b>LA FONDUE JURASSIENNE</b>	16.90 €
<i>Assemblage gruyère, Vacherin Fribourgeois et Blanc suisse (200g de fromage / pers)</i>	par personne	<i>Au Comté du Fort des Rousses et vin blanc du Jura (200g de fromage / pers)</i>	par personne
• <b>VERSION MORILLES</b>	+ 2.90 €	• <b>LA FORMULE ROYALE</b>	6.90 €
		<i>(charcuterie et salade)</i>	par personne

## En hiver

2 personnes  
minimum

<b>LA BOÎTE DE MONT D'OR</b>	22.00 €	<b>LA RACLETTE</b>	18.90 €
<i>Le Vacherin chaud dans sa boîte en épicéa de Bois d'Amont, Accompagné de pommes de terre, charcuterie (pour 1 personne)</i>	par personne	<i>Pommes de terre, charcuterie, salade et fromage à raclette (env 300 g par personne)</i>	par personne
• <b>LA BOÎTE DE MONT D'OR ... EN DUO</b>	15.90 €		
<i>Une grosse boîte pour 2 personnes Pommes de terre et charcuterie</i>	par personne		



## La formule de l'Arbézien

14.90 €

Servie le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE DU JOUR  
ET  
PLAT DU JOUR

ou

PLAT DU JOUR  
ET  
DESSERT DU JOUR

## Le menu p'tites bouilles

jusqu'à 10 ans



STEAK HACHÉ BLACK ANGUS  
OU NUGGET'S  
OU JAMBON FRITES

GLACE OU YAOURT COMTOIS !

9.90 €

L'Arbézien est l'habitant de l'Arbézie.  
L'Arbézie est la Principauté de 2 ares, sur laquelle est bâti l'hôtel Arbez.  
Sa constitution, dont l'original, visible à la réception, écrite sous l'égide du  
Président Edgar Faure et de Max Arbez, date de 1958.



## Le menu Franco-Suisse

24.90 €

SALADE COMTOISE

TOMME VAUDOISE LARDÉE SUR SON LIT  
DE SAUCISSE MORTEAU

DESSERT

## Le menu Brasserie

18.90 €

SALADE CHÈVRE AU MIEL

ESCALOPE À LA CRÈME  
FRITES

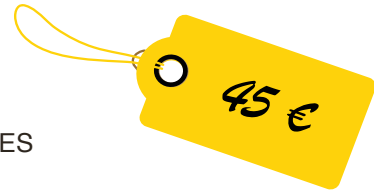
CRÈME CARAMEL

*Nos produits sont essentiellement régionaux, cuisinés maison.*

*Prix nets TVA incluse.*



# Le menu Gourmet



TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES  
«MAISON LAFITTE»  
*Préparée par nos soins*

OU

COLLATION DU MONTAGNON



MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTINES  
DE FOUGEROLLES

OU

LE GÉGÉ DE TONTON BERNARD !

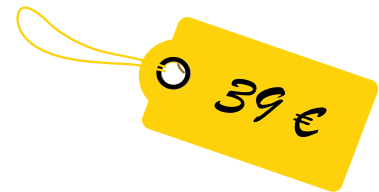


ASSIETTE DE FROMAGES



CARTE DES DESSERTS

# Le menu Arbézie



LA BELLE ASSIETTE DES RIVIÈRES



FILETS DE PERCHES



ASSIETTES DE FROMAGES OU DESSERT

*Nos produits sont essentiellement régionaux, cuisinés maison.*

*Prix nets TVA incluse.*

