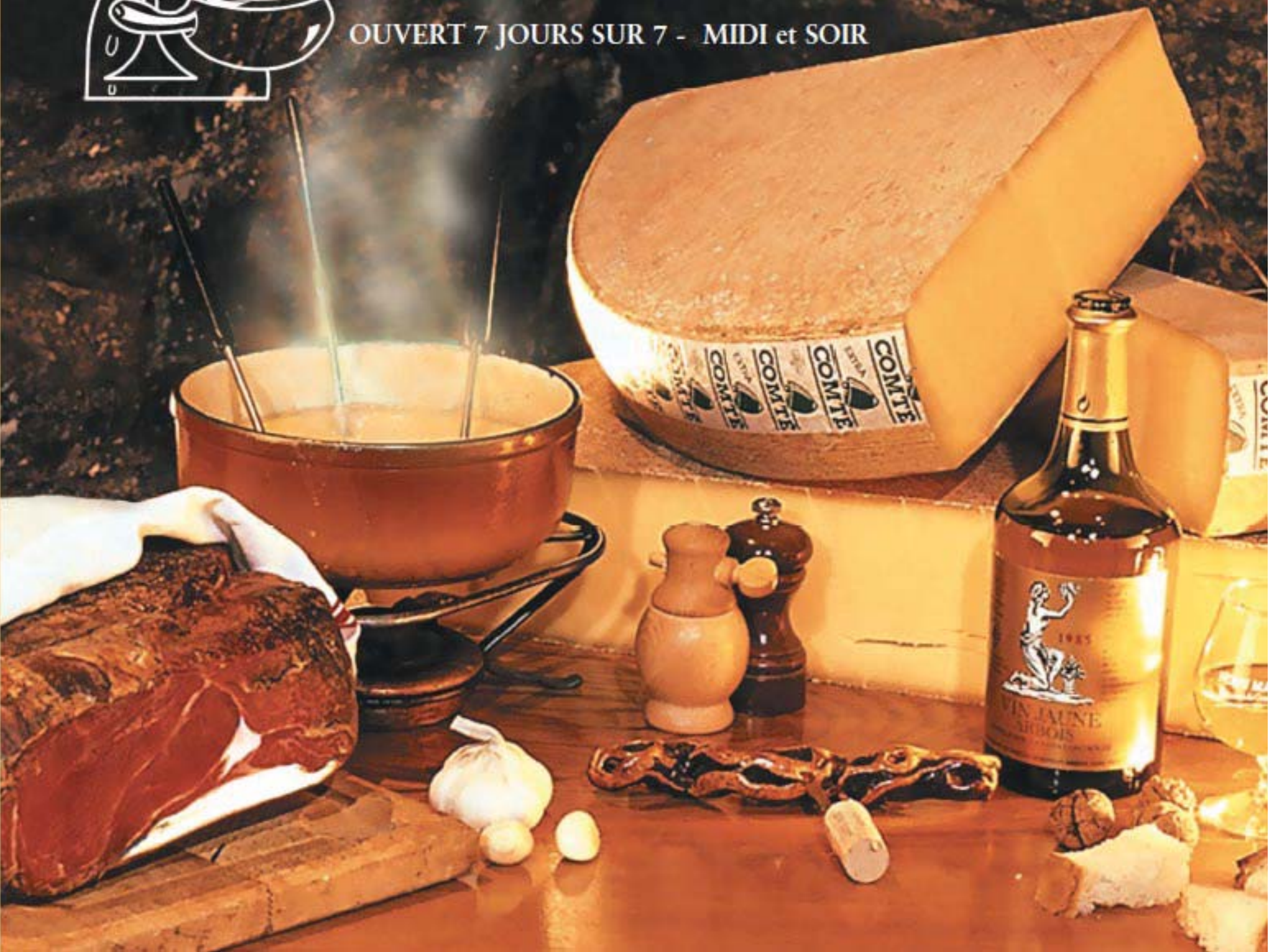




# la finette

TAVERNE RESTAURANT D'ARBOIS

OUVERT 7 JOURS SUR 7 - MIDI et SOIR



## le mot du tavernier

Nous sommes heureux de vous souhaiter la bienvenue à la Finette. Notre Taverne a été créée pour faire connaître nos Spécialités Campagnardes, les faire apprécier aux touristes et à nos amis Franc-Comtois.

Ici, dans un cadre rustique qui annonce déjà la montagne, vous apprécierez, entre deux étapes, un gentil mâchon régional composés de produits de première qualité.

Bien entendu, vous dégusterez les bonnes bouteilles de notre cave.

Et si vous avez passé à la Finette un moment de joyeuse détente, si vous avez trouvé l'accueil sympathique, l'ambiance agréable, optimiste, dites-le autour de vous. Merci

Le Tavernier.

### L'AVIS D'UN PETIT FÛTÉ

*"Pratiquement incontournable, LA FINETTE est exactement la Taverne rustique et jurassienne telle qu'on la rêve. De l'animation, des grandes tablées qui rayonnent, une cuisine régionale simple, pleine de goût et de naturel."*

Extrait du guide "le Petit Fûté"

### GUIDE VERT MICHELIN

*"Cette taverne est bien sympathique avec son décor très rustique, ses tables de bois massif. L'accueil l'est tout autant et vous y goûterez une cuisine du terroir arrosée par des bons vins, sélectionnés par le patron de la FINETTE"*

Extrait du guide Vert "Michelin"

## QUELQUES CONSEILS POUR CHOISIR VOTRE VIN :

Le plaisir de la table comtoise est indissociable de la palette incomparable des vins du Jura, originaux, élégants, ... inoubliables :

*“L'eau c'est pour la soif.  
Le Vin c'est l'honneur  
des mets.”*

Colette



### **LES BLANCS FLORAUX**

sont les meilleurs amis de la truite et de la fondue,

### **LES BLANCS TYPÉS**

sont les amis inconditionnels du comté, du morbier...

### **LES TENDRES CORAILS**

accompagnent à merveille les salades, charcuteries et savent s'adapter à tout le repas

### **LES ROUGES-RUBIS**

à la robe éclatante sont les compagnons idéaux des viandes et volailles

### **LE VIN JAUNE**

est l'allié incontournable du comté et du poulet aux morilles

### **LE VIN DE PAILLE, LE MACVIN, LE CRÉMANT**

vous laissent libres de votre choix à l'apéritif ou au dessert, chacun saura vous faire vivre une expérience unique.

## Et la FINETTE ?

A l'origine était La Finette de Watteau, un tableau très doux et chaleureux représentant une jeune femme jouant du luth au 17<sup>e</sup> siècle, et puis Finette était aussi un tissu rustique gratté pour obtenir ce toucher moelleux et confortable et enfin fut La FINETTE des Montagnes créée en 1951, un vin effervescent aux bulles fines et légères destiné à accompagner les meilleurs moments dans l'ambiance chaude et conviviale de nos maisons ou de La Finette Taverne d'Arbois ouverte, elle, en 1961.

**B MENU ROYAL FRANC-COMTOIS D**

**COUPE DE FINETTE des Montagnes**



**Une entrée de la carte au choix**



**CASSOLETTE D'ESCARGOTS au beurre fin par 6**



**GLACÉ JURASSIEN**



**POULET DU JURA, de la ferme "les Glycines"  
au Vin Jaune d'ARBOIS, aux morilles et Champignons Forestiers**

**ou**

**Un plat de la carte au choix**



**ASSIETTE DU MONTAGNON**

**ou**

**FAISSELLE**



**GLACE FRANC-COMTOISE aux Griottines de Fougerolles  
ou aux Raisins au Marc de Franche-Comté**

**ou**

**Un dessert de la carte au choix**



**CAFÉ GOURMAND**

47,00 € - T.T.C. - Service Compris 11 %

## NOS SALADES

**SALADE du TAVERNIER aux cerneaux de noix**  
*(salade du jour, cerneaux de noix)* 3,90 €

**SALADE COMTOISE**  
*(salade du jour, tomate, comté fruité, cerneaux de noix)* 6,45 €

**SALADE ARBOISIENNE**  
*(salade du jour, jambon cru fumé du Jura, tomate, œufs durs, comté fruité, cerneaux de noix et pain grillé)* 9,95 €

**SALADE AUX DEUX FROMAGES COMTOIS TOASTÉS**  
*(salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier)* 9,95 €

**SALADE DE FILETS DE TRUITE FUMÉE du Jura**  
*(salade du jour, tomate, filets de truite fumée du Jura, citron, pain grillé)* 12,75 €

## NOS SALADES REPAS

**SALADE AUX TROIS FROMAGES COMTOIS TOASTÉS**  
*(salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier, chèvre)* 12,95 €

**TARTINE COMTOISE** *(salade du jour)* 11,90 €

## NOS ENTRÉES

<b>POT DE RILLES DE MAITRE ANTOINE et pain grillé</b>	7,10 €
<b>ASSIETTE DE JAMBON cru fumé du Jura</b>	7,10 €
<b>ASSIETTE DE SAUCISSON CAMPAGNARD</b>	7,10 €
<b>ASSIETTE FRANC-COMTOISE</b> <i>(jambon cru fumé du Jura, saucisson campagnard)</i>	7,10 €
<b>SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE au Comté fruité</b>	7,10 €
<b>ESCARGOTS au Beurre Fin</b> <i>(par 6)</i>	6,55 €
<i>(par 12)</i>	13,10 €
<b>OMELETTE au Comté fruité</b>	8,45 €
<b>CROÛTE JURASSIENNE au Vin Jaune d'Arbois, Morilles et Champignons Forestiers</b>	12,95 €

*B* **LES SAVEURS DU TERROIR** *D*

**COUPE DE FINETTE** des Montagnes



**SALADE ARBOISIENNE** ou **ASSIETTE FRANC-COMTOISE**



**ENTRECOTE FORESTIERE** sur le grill, gratin Comtois  
**AU VIN BLANC** ou **AUX ECHALOTES** et **VIN ROUGE**  
ou **AU VIN JAUNE** et **MORILLES** (sup. de 2,00 €)

ou

**FONDUE AU COMTÉ**

ou

**POULET DU JURA**, de la ferme "les Glycines"  
au Vin Jaune et Morilles (sup. de 2,00 €)

ou

**FILET DE SANDRE** sauce au Savagnin d'Arbois



**ASSIETTE DU FROMAGER** ou **FAISSELLE**



**GLACE FRANC-COMTOISE** aux Griottines de Fougerolles  
ou aux Raisins au Marc de Franche-Comté

ou

**TARTE** aux pommes et **GLACE VANILLE**

ou

**PANNA COTTA** de la Taverne

31,50 € - T.T.C. - Service Compris 11 %

## NOS FROMAGES COMTOIS

<b>PLATEAU DE FROMAGES COMTOIS</b> pour 2 personnes (sup. de 4,50 € la personne suppl. )	15,00 €
<b>COMTÉ FRUITÉ</b> ( <i>plus de 12 mois d'affinage</i> )	4,75 €
<b>MORBIER</b>	4,75 €
<b>CANCOILLOTTE À L'AIL</b> ou <b>FROMAGE DE CHEVRE</b>	4,75 €
<b>ASSIETTE DU FROMAGER</b> ( <i>Comté Fruité et Morbier</i> )	6,25 €
<b>ASSIETTE DU MONTAGNON</b> ( <i>Comté Fruité et Morbier, Cerneaux de noix et salade du jour</i> )	7,00 €
<b>FAISSELLE</b> <i>au sucre, à la crème, à la confiture ou au coulis</i>	5,90 €
<b>YAOURT</b> <i>nature ou aux fruits</i>	2,50 €

## LES DESSERTS DE LA TAVERNE

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>de la taverne, brioche toastée</i>	6,75 €
<b>PANNA COTTA</b> <i>de la taverne</i>	6,75 €
<b>TARTE AUX POMMES</b> <i>de la taverne</i>	6,75 €
<b>CRUMBLE AUX POMMES</b>	6,75 €
<b>GLACE FRANC - COMTOISE</b> ( <i>Glace vanille + Griottines de Fougerolles ou Raisins au Marc de Franche-Comté</i> )	6,75 €
<b>COUPE TAVERNE AUX MYRTILLES</b> ( <i>Glace vanille, myrtilles, crème de cassis et chantilly</i> )	6,75 €
<b>CRÈME BRULÉE</b>	6,75 €
<b>COUPE VANILLE GLACÉE</b> , avec ou sans chantilly	4,10 €
<b>DOUCEUR</b> aux <b>GRIOTTINES</b> de <b>FOUGEROLLES</b> ou aux <b>RAISINS</b> au Marc de Franche-Comté	6,10 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	7,00 €
<b>CAFÉ GRIOTTINES</b>	5,40 €



*B* **MENU PETIT JURASSIEN** *D*

*servi jusqu'à 12 ans*

**JAMBON BLANC FUMÉ** Pommes vapeur ou  
**JÉSU DE MORTEAU** Pommes vapeur ou  
**FILET DE POULET** Poêlé à la crème, Riz Basmati



**DESSERT GLACÉ** (*vanille, chocolat ou fraise - 2 parfums au choix*) ou  
**MOUSSE AU CHOCOLAT** ou  
**YAOURT**

9,45 € - T.T.C. - Service Compris 11 %

*B* **L'ARBOIS EXPRESS** \* *D*

**POT DE RILLES** de Maître ANTOINE et pain de campagne grillé ou  
**SALADE COMTOISE** ou  
**SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE** au **COMTÉ FRUITÉ**



**COTI DU HAUT-DOUBS** façon SAUGEAIS ou  
Véritable « **JESU DE MORTEAU** » du **TUYE AUX LENTILLES** ou  
**FONDUE AU COMTÉ**



**COMTÉ FRUITÉ** ou  
**FAISSELLE** ou  
**COUPE VANILLE GLACÉE** ou  
**CRÈME BRÛLÉE** ou  
**CAFÉ**

18,40 € T.T.C. - Service Compris 11 %

*(\*) Toutes les modifications apportées à ce menu seront facturées*

Uniquement  
avec le menu du Vigneron,  
**ACCORDS METS ET VINS,**  
4 VERRES de 6 cl.  
Sup. 10 €  
Voir \* sur carte des vins.  
1 verre de vin jaune maxi.

## MENU DU VIGNERON

**SALADE COMTOISE**

ou

**SOUPE A L'OIGNON GRATINEE au COMTÉ FRUITÉ**

ou

**ASSIETTE FRANC-COMTOISE**



**COTI DU HAUT-DOUBS façon SAUGAIS**

ou

**Véritable « JESU DE MORTEAU » du TUYE Pommes vapeur et Cancoillotte tiède**

ou

**FONDUE AU COMTÉ**

ou

**JAMBON CUIT FUMÉ, sauce champignons forestiers**



**SALADE DU TAVERNIER aux cerneaux de noix**

ou

**ASSIETTE DU FROMAGER**

ou

**FAISSELLE**



**TARTE aux pommes de la Taverne ou**

**COUPE VANILLE GLACÉE ou**

**MOUSSE AU CHOCOLAT de la Taverne, brioche toastée ou**

**PANNA COTTA de la Taverne**

24,00 € - T.T.C. - Service Compris 11 %

## NOS PLATS CHAUDS

Véritable « JESU DE MORTEAU » du TUYE

- Aux Lentilles 9,95 €
- Aux Pommes vapeur et Cancoillotte Tiède 9,95 €

COTI DU HAUT-DOUBS façon SAUGEAIS

(Carré de porc fumé servi avec des pommes vapeur et une sauce moutarde aux câpres) 9,95 €

ENTRECOTE FORESTIERE sur le grill, gratin Comtois

- Aux échalotes et vin rouge, champignons 18,95 €
- Au vin blanc, champignons 18,95 €
- Au vin jaune d'Arbois, Morilles et champignons (sup. de 2,00 €)

POULET DU JURA, de la ferme "les Glycines"

au Vin Jaune d'Arbois, Morilles et Champignons Forestiers 18,95 €

TRIPES MITONNEES à la sauce tomate, Pommes vapeur 9,95 €

JAMBON CUIT FUMÉ sauce au vin blanc d'Arbois

et Champignons Forestiers 14,95 €

FILET DE SANDRE, sauce au Savagnin d'Arbois 16,90 €

FONDUE AU COMTÉ 11,40 €

ANDOUILLETTE aux Côtes du Jura (servie du lundi au vendredi sauf jours fériés) 14,95 €

### FORMULE FONDUE

(Fondue au Comté + salade verte + assiette Franc-Comtoise) 18,40 €

## LA Franche-Comté

Je connais d'autres pays, mais je n'en vois pas qui aient une pareille richesse. Les bois de la montagne, la pierre, la viande, le lait, les fromages, le miel, le charbon, les céréales, le vin et le sel par-dessus le marché, c'est quelque chose !

Une terre qui est faite pour vivre sur elle-même.  
Les Comtois ont raison de tenir à leur indépendance.  
Ils ont toutes les richesses.  
Tout ce que le bon Dieu a fait de meilleur sur la terre, il l'a donné à ce pays.  
Même les rivières et les torrents avec leur force pour exploiter tout cela.

Bernard Clavel

La saison des loups

LA FINETTE - 22, Avenue Louis Pasteur 39600 Arbois  
Tél : 03 84 66 06 78 - fax : 03 84 66 08 82 - E-mail : info@finette.fr  
[www.finette.fr](http://www.finette.fr)