

Composez votre menu à la carte...

Nos entrées

SALADE du TAVERNIER aux cerneaux de noix (salade du jour, cerneaux de noix)	5,20 €
SALADE COMTOISE (salade du jour, tomate, comté fruité, cerneaux de noix)	8,10 €
SALADE ARBOISIENNE (salade du jour, jambon cru fumé du Jura, tomate, œuf dur, comté fruité, cerneaux de noix et pain grillé)	12,40 €
SALADE AUX DEUX FROMAGES COMTOIS TOASTÉS (salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier)	12,40 €
SALADE DE FILETS DE TRUITE FUMÉE des Planches (salade du jour, tomate, filets de truite fumée du Jura, citron, pain grillé)	15,70 €
POT DE RILLES Maison et pain de campagne grillé	9,50 €
TERRINE ARBOISIENNE	9,50 €
ASSIETTE DE JAMBON cru fumé du Jura	9,40 €
ASSIETTE DE SAUCISSON CAMPAGNARD	9,40 €
ASSIETTE FRANC-COMTOISE (Jambon cru fumé du Jura, saucisson campagnard)	9,40 €
SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au comté fruité	9,40 €
ESCARGOTS au beurre fin (par 6) 8,50 € - (par 12)	17,00 €
OMELETTE au comté fruité	9,90 €
MEURETTE de la Finette au Pinot noir d'Arbois	10,50 €
CROÛTE JURASSIENNE Au Vin Jaune, Morilles et Champignons forestiers, et pain toasté aillé.	16,90 €

Nos salades repas

SALADE AUX TROIS FROMAGES COMTOIS TOASTÉS (salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier, chèvre)	17,10 €
CROQUE FINETTE (Salade du jour, compotée d'oignons, saucisse de Morteau, crème et savagnin, morbier, sur son pain toasté)	15,70 €
SALADE ARBOISIENNE	14,70 €
SALADE DE FILETS DE TRUITE FUMÉE des Planches	18,20 €

Nos plats chauds

Véritable « JÉSU DE MORTEAU » du TUYÉ - Aux lentilles de Champdivers (Terre de Finage) - Aux pommes de terre en robe des champs et Cancoillotte tiède maison à l'ail ou au Savagnin	12,70 € 12,70 €
COTI DU HAUT-DOUBS (Carré de porc fumé servi avec pommes de terre en robe des champs, sauce moutarde et câpres)	12,70 €
ENTRECÔTE FORESTIÈRE, gratin comtois - Au VIN JAUNE d'Arbois et morilles - Au VIN BLANC et champignons forestiers	26,80 € 23,50 €
POULET FERMIER DE NOS RÉGIONS sauce au vin Jaune d'Arbois et Morilles, riz pilaf	26,80 €
TRIPES MITONNÉES à la sauce tomate, pommes de terre en robe des champs	12,70 €
JAMBON CUIT FUMÉ sauce au vin blanc d'Arbois et champignons forestiers, riz pilaf	18,70 €
FILET DE TRUITE des Planches sauce au Savagnin d'Arbois	21,10 €
MOUSSELINE DE TRUITE Saumonée des Planches sauce au Savagnin d'Arbois	21,10 €
FONDUE AU COMTÉ	15,00 €
ANDOUILLETTE aux Côtes du Jura, pommes de terre en robe des champs, sauce moutarde à l'ancienne	18,70 €
SIGNATURE DU TERROIR Pancake à la farine de Gaude, Effiloché de bœuf, sauce au Morbier, Roquette, Polenta à la semoule de Maïs torréfiée, Galette de pommes de terre.	19,90 €
MORBIFLETTE Pommes de terre, Morbier, Lardons, Crème fraîche, Oignons, salade verte et Saucisse de Montbéliard.	19,90 €

FORMULE FONDUE

(Fondue au comté + salade verte + assiette franc-comtoise)
23,00 €



Nos fromages comtois

PLATEAU DE FROMAGES COMTOIS pour 2 personnes (sup. de 5 € par personne sup.) : comté, morbier, chèvre et cancoillotte	18,90 €
COMTÉ FRUITÉ (plus de 12 mois d'affinage)	6,60 €
MORBIER	6,60 €
CANCOILLOTTE MAISON à l'ail ou au Savagnin d'Arbois	6,60 €
FROMAGE DE CHÈVRE	6,60 €
ASSIETTE DU FROMAGER (comté fruité et morbier)	8,20 €
ASSIETTE DU MONTAGNON (Comté fruité et morbier, cerneaux de noix et salade du jour)	9,10 €
FAISSELLES au sucre, à la crème ou au coulis	7,50 €

Les desserts de la taverne

NOUGAT GLACÉ Maison	8,40 €
L'ARBOISIEN par la Finette	8,40 €
TARTE VIGNERONNE Maison au Vieux Marc du Jura	8,40 €
BABA à la Griottine de Fougerolles	8,40 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT Maison, glace vanille et chantilly.	8,40 €
PAVLOVA Maison aux fruits rouges	8,40 €
PANNA COTTA Maison	8,40 €
TARTE DU MOMENT Maison	8,40 €
GLACE FRANC-COMTOISE (glace vanille + Griottines de Fougerolles ou Raisins au Marc du Jura)	8,40 €
COUPE TAVERNE AUX MYRTILLES (glace vanille, myrtilles, crème de cassis et chantilly)	8,40 €
CRÈME BRÛLÉE	8,40 €
COUPE VANILLE GLACÉE	5,30 €
GRIOTTINES de FOUGEROLLES ou RAISINS au MARC de Franche-Comté	7,40 €
CAFÉ GOURMAND	8,60 €
CAFÉ GRIOTTINES	6,70 €

* Supplément chantilly à 60 centimes €

...découvrez nos menus → →

Menu Royal Franc-Comtois

COUPE DE FINETTE des Montagnes

Une entrée de la carte au choix

ESCARGOTS au beurre fin par 6

GLACÉ JURASSIEN

POULET FERMIER

au Vin Jaune d'Arbois et aux morilles, riz pilaf

Ou

Un plat de la carte au choix

ASSIETTE DU MONTAGNON

Ou

FAISSELLES

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

58,50 € - TTC – Service compris 11 %



Les Saveurs du Terroir

COUPE DE FINETTE des Montagnes

SALADE ARBOISIENNE **ou** TERRINE ARBOISIENNE

ENTRECÔTE FORESTIÈRE gratin comtois

Au VIN BLANC et champignons forestiers

Ou au VIN JAUNE d'Arbois et aux morilles

Ou

FONDUE AU COMTÉ

Ou

POULET FERMIER

au Vin Jaune et aux morilles, riz pilaf

Ou

FILET DE TRUITE des Planches sauce au Savagnin d'Arbois

ASSIETTE DU FROMAGER **ou** FAISSELLES

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

Ou

TARTE du moment et Glace Vanille

Ou

L'ARBOISIEN par la Finette

41,50 € - TTC – Service compris 11 %

Menu Petit Jurassien

JAMBON BLANC FUMÉ **ou** JÉSU DE MORTEAU

pommes de terre en robe des champs

et Cancoillotte maison à l'ail **ou**

FILET DE POULET poêlé, sauce comté, crème, riz pilaf

DESSERT GLACÉ

(vanille, chocolat ou fraise – 2 parfums au choix) **Ou**

MOELLEUX AU CHOCOLAT Maison **Ou** FAISSELLE

11,90 € - TTC – Service compris 11 %

(Enfant de moins de 12 ans)

L'arbois Express

POT DE RILLES et pain de campagne grillé

Ou SALADE COMTOISE

Ou SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au COMTÉ FRUITÉ

COTI DU HAUT-DOUBS

Ou Véritable « JÉSU DE MORTEAU » du TUYÉ

Aux lentilles de Champdivers (Terre de Finage)

Ou FONDUE AU COMTÉ

COMTÉ FRUITÉ **Ou** FAISSELLES **Ou**

NOUGAT GLACÉ Maison

Ou TARTE DU MOMENT Maison

23,50 € - TTC – Service compris 11 %

Menu Vigneron

MEURETTE de la Finette au Pinot noir d'Arbois

Ou SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au COMTÉ FRUITÉ

Ou TERRINE ARBOISIENNE

COTI DU HAUT-DOUBS

Ou Véritable « JESU DE MORTEAU » du TUYÉ

Aux pommes de terre en robe des champs et
Cancoillotte tiède maison à l'ail **ou** au Savagnin

Ou FONDUE AU COMTÉ

Ou JAMBON CUIT FUMÉ sauce champignons forestiers

SALADE DU TAVERNIER aux cerneaux de noix

Ou ASSIETTE DU FROMAGER

Ou FAISSELLES

TARTE DU MOMENT Maison

Ou NOUGAT GLACÉ Maison

Ou CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT Maison

Ou PANNA COTTA Maison

31,10 € - TTC – Service compris 11 %

ACCORDS METS ET VINS, 4 VERRES de 6 cl. **16 €**

Voir carte des vins. 1 verre de Vin Jaune maxi

Toutes modifications apportées aux menus seront facturées