



*La Boissande
Chalet - Restaurant*



APERITIFS

Apéritif Maison 3,90	Framboisette 3,90
<i>Liqueur de mâres, Beaujolais</i>	<i>Liqueur de framboise, Chardonnay</i>
Ciane (Suze) 4,20	Crémant Liqueur de Mûres 6,90
Pontarlier - Anis 3,60	Macvin Blanc ou Rouge 4,60

ENTREES FROIDES

Nos Charcuteries

Terrine aux Morilles et sa gelée au Vin Jaune 14,90
Jambon cuit fumé 12,90
Jambon cru 13,90
Planchette de saucisson 11,90
Bresi (Bœuf séché et fumé) 13,90
Assiette du Haut-Doubs (assortiment de charcuteries) 16,90

Nos Salades

Salade verte 3,90
Assiette de crudités 10,90
Salade de truite fumée 15,90
Salade Comtoise salade, comté, jambon, lardons, croûtons .. 14,90
Salade de chèvre chaud 14,90
Assiette du Haut-Doubs (assortiment de charcuteries) 16,90

ENTREES CHAUDES

Lard grillé 12,90
Croûte au Morbier, salade 14,90
<i>morbier fondu sur tranche de pain avec oignons émincés et salade verte</i>
Croûte aux champignons et Morilles au Vin Jaune 17,90
Escargots, par six 9,90
Escargots, par douze 15,90
Omelette nature, salade verte 11,90
Omelette au lard, salade verte 12,50
Omelette au comté, salade verte .. 12,90

SALADES GEANTES

L' ALPAGE 19,90
<i>salade verte, pommes de terre, cancoillotte, lentilles, saucisse de Morteau, Bleu de Gex</i>
La FRANC-COMTOISE 18,90
<i>salade verte, saucisse de Morteau, toasts au Morbier</i>

"Demandez nos Suggestions
Entrées, Plats, Desserts
du moment !!!! "

VIANDES GRILLEES

Toutes nos viandes sont aromatisées aux herbes de Provence, servies avec pommes de terre à la braise et crème fraîche

Saucisse de veau 13,90	Noisette d'agneau * 21,90
Andouillette de veau	Entrecôte Charolaise
pour 2 personnes, environ 600 Grs 29,90	350 Grs minimum 26,90
Tripes tomate et Savagnin 14,90	Côte de bœuf Charolaise
Brochette de Morteau 13,90	pour 2 personnes, 1 Kg minimum 58,90
Jambon grillé <i>sc</i> Échalote/crème /tomate ..13,90	Jambonneau Grillé 22,90
Magret de canard IGP grillé 21,90	Sauce Champignons et Morilles 8,50
Brochette de mignon de porc	Sauce Poivre vert 4,90
sauce moutarde à l'ancienne 20,90	Sauce Moutarde à l'ancienne 4,50

Toutes nos viandes sont d'origine française, de fournisseurs du terroir sauf * Viande de provenance irlandaise

Notre site : <https://la-boissaude.fr> - tarifs TTC en Euros, service compris

MENU à 28,90*

Terrine Grand-Mère et saucisson ou Assiette de crudités
ou Salade du Haut-Doubs
(salade verte, jambon cuit fumé, comté, cerneaux de noix)

Saucisse de Veau ou Brochette de Morteau grillée
ou Jambon grillé sauce échalote à la crème et tomate

Toutes nos viandes sont aromatisées aux herbes de Provence, servies avec pommes de terre à la braise et crème fraîche

Duo Comtois (fromage) ou Fromage blanc à la crème ou myrtilles
ou Coupe glace vanille, framboise en fruit, chantilly
ou Tarte maison à la Myrtilles

* Tout changement dans notre MENU entraînera une facturation à la carte.

PLANCHES REPAS

La Planche du Tuyé

Assortiment de charcuteries, salade verte, pomme de terre, comté 25,90

La Planche "La BOISSAUDE"

Méli-mélo de crudités, assortiment de charcuteries, salade verte,
pomme de terre, comté 28,90

La Planche "PLATEAU FRANC-COMTOIS"

Assortiment de charcuteries, salade verte, pomme de terre et
son crémeux du Jura Gratiné (METSI, Fromagerie SANCEY-RICHARD) 31,90

SPECIALITES FROMAGERES

Le Caquelon Franc-Comtois

Cancoillotte chaude, duo de Jambon, salade verte, pomme de terre 22,90

..... le SOIR UNIQUEMENT

Fondue au Comté "Fromagerie SANCEY-RICHARD"

Nature (pour un minimum de deux personnes) 19,90 par personne

Avec charcuterie et salade (pour un minimum de deux personnes) 26,90 par personne

MENU pour nos petits montagnards à 9,50

Pilons de poulet ou Jambon grillé
Pommes de terre à la braise et crème fraîche
Glace surprise

COUPES de GLACES

Glaces des ALPES Artisanales "Maître Artisan Glaciers" 1 boule 2 boules 3 boules
 Coupe Glace 2,40 4,60 6,70

Glaces : Chocolat Blanc, Miel, Mont-Blanc, Noisette, Pain d'épice, Rhum raisin, Café expresso, Chocolat noir, Vanille Bourbon, Macvin, Amarena, Bourgeon de Sapin, Caramel beurre salé, Spéculos, Lait d'Amande.

Sorbets plein fruit : Mojito, Banane, Citron, Fraise-menthe douce, Framboise, Mûre, Myrtille, Poire William, Bounti, Pommes cidrées, Mirabelle, Rhubarbe, Citron Vert.

Supplément Chantilly 1,20

Coupe du MONT D'OR 9,50

Glaces Vanille, Myrtilles et Framboises fruits, Liqueur de Myrtilles, Chantilly

Coupe ECUREUIL 8,50

Glaces Vanille - Noisette - Caramel, Chantilly

Coupe MONT-BLANC 8,50

Glaces Mont-Blanc - Chocolat Blanc, Crème de Marron, Meringue, Chantilly

Coupe MONTAGNARDE 8,50

Glaces Macvin - Miel, Cerneaux de Noix, Miel, Chantilly

Coupe "BOISSAUDE" 8,90

Glaces Spéculos, Sorbet Pommes cidrées, Eclats de caramel, Pommes Fraîches Flambées, Chantilly

Coupe "DAME BLANCHE" 8,50

Glaces Vanille, Meringue, Chocolat chaud, Chantilly

Café ou Chocolat Liègeois 7,90

Crème Brulée « BOISSAUDE » 9,90

Meringue chantilly 8,90

Meringue glacée café, noisette 9,90

Meringue glacée flambée 10,90

Profiteroles 10,50

COUPES de Glace ou Sorbet avec alcool

Colonel Sorbet Citron - Gingembre, alcool Vodka 9,90

Mirabilis Sorbet Mirabelle, alcool Mirabelle 9,90

Ferdi Sorbet Poire William, alcool Poire 9,90

Jurassien Glace Macvin, alcool Macvin 9,90

Résineux Glace Bourgeons de Sapin, liqueur de Sapin 9,90

Amarena Glace Amarena, alcool Kirsch 9,90

Irish Coffee 9,90

French Coffee 9,90