

APERITIFS

Apéritif Maison 3,90	Framboisette 3,90
<i>Liqueur de mûres, 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 Nos Salades

Terrine aux Morilles et sa gelée au Vin Jaune 14,90	Salade verte 3,90
Jambon cuit fumé 12,90	Assiette de crudités 10,90
Jambon cru 13,90	Salade de truite fumée 15,90
Planchette de saucisson 11,90	Salade Comtoise salade, comté, jambon, lardons, croûtons .. 14,90
Bresi (Bœuf séché et fumé) 13,90	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 lentilles, saucisse de Morteau, Bleu de Gex 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

SALADES GEANTES

L' ALPAGE 19,90
<i>salade verte, pommes de terre, cancoillotte,</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 * 23,90
Andouillette de veau pour 2 personnes, environ 600 Grs 29,90	Entrecôte Charolaise 350 Grs minimum 28,90
Tripes tomate et Savagnin 14,90	Côte de bœuf Charolaise pour 2 personnes, 1 Kg minimum 59,90
Brochette de Morteau 13,90	Jambonneau Grillé 22,90
Jambon grillé see Échalote/crème /tomate ..13,90	Sauce Champignons et Morilles .. 8,50
Magret de canard IGP grillé 21,90	Sauce Poivre vert 4,90
Brochette de mignon de porc 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-boissande.fr> - tarifs TTC en Euros, service compris

MENU à 29,90^{*}

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 26,90

La Planche "La BOISSAUDE"

Méli-mélo de crudités, assortiment de charcuteries, salade verte,
pomme de terre, comté 29,90

La Planche "PLATEAU FRANC-COMTOIS"

Assortiment de charcuteries, salade verte, pomme de terre et
son crémeux du Jura Gratiné (METSI, Fromagerie SANCEY-RICHARD) 32,90

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 9,90

Pilons de poulet ou Jambon grillé

Pommes de terre à la braise et crème fraîche

Glace surprise

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

DESSERTS

Glace des ALPES Artisanales "Maître Artisan Glacier"	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, Bounty, Pommes cidrées, Mirabelle, Rhubarbe, Citron Vert.

Supplément Chantilly	1,20	Colonel	9,90
Crème Brûlée « BOISSAUDE ».....	9,90	Sorbet Citron - Gingembre, alcool Vodka	
Meringue chantilly	8,90	Mirabilis.....	9,90
Meringue glacée café, noisette	9,90	Sorbet Mirabelle, alcool Mirabelle	
Meringue glacée flambée	10,90	Ferdi	9,90
Profiteroles	10,50	Sorbet Poire William, alcool Poire	
Café ou Chocolat Liégeois	7,90	Jurassien	9,90
Faisselle Myrtilles fruits	6,90	Glace Macvin, alcool Macvin	
Glace Vanille Myrtilles fruits	6,90	Résineux	9,90
Faisselle Framboises fruits	6,90	Glace Bourgeons de Sapin, liqueur de Sapin	
Glace Vanille Framboises fruits ...	6,90	Irish Coffee	9,90
Tarte Maison aux Myrtilles	5,90	French Coffee	9,90
Tarte Maison Citron meringuée		Amarena	9,90
Week-end et jours fériés	6,90	Glace Amarena, alcool Kirsch	
Coupe du MONT D'OR			9,50
Glace 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			

Pour vos occasions FESTIVES, nous vous proposons des Gâteaux au choix:

Framboisier - Craquant aux 3 chocolats - Opéra Chocolat/Café - Caramel/Poire - Forêt Noire - Mandarine.
8,50 euros la part (minimum 4 personnes - sur commande uniquement)

FROMAGES

Nox Affinés, comté, Bleu de GEX, Morbier, Cancoillotte, Mont D'Or (en saison)

le DUO : 4,50 ou le TRIO : 5,90

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