

APERITIFS

Apéritif Maison	3,90	Framboisette	3,90
Liqueur de mûres, Beaujolais		Liqueur de framboise, Chardonnay	
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
morbier fondu sur tranche de pain avec lentilles, saucisse de Morteau, Bleu de Gex oignons émincés et salade verte	
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
salade verte, pommes de terre, cancoillotte,	
La FRANC-COMTOISE	18,90
salade verte, saucisse de Morteau, toasts au Morbier	

"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 Tuvé

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-boissaudefr> - 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, Bounti, 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

Nos 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-boissaudefr> - tarifs TTC en Euros, service compris

VINS BLANCS

75 cl

37,50 cl

ARBOIS - JURA

Domaine LAMBERT - Cdj CHARDONNAY 2022/23 - ½ SM	34,90	17,90
Domaine LAMBERT - Cdj TRADITION CHARDO-SAVAGNIN 2021/22	35,90	
Domaine LAMBERT - Cdj SAVAGNIN 2019/20	37,90	
Domaine « Le CHATEAU De VERREUX » CHARDONNAY 2023	40,00	
Domaine « Le CHATEAU De VERREUX » SAVAGNIN OUILLE 2023	41,00	
Domaine LAMBERT CHÂTEAU CHALON (Bouteille de 62 cl)	66,90	
Domaine LAMBERT VIN JAUNE (Bouteille de 62 cl)	59,90	
Domaine LAMBERT VIN de PAILLE (Bouteille de 37,5cl)		49,00
Domaine LAMBERT Le Verre 10 cl de VIN JAUNE		9,90
Domaine LAMBERT Le Verre 10 cl de VIN de PAILLE		13,90

- CDJ Sélections BIO - Domaine BERTHET-BONDET

TRADITION (80 % chardonnay, 20 % savagnin, 2 ans sous voile) BIO 2018	42,00
SAVAGNIN (3 ans sous voile) BIO 2018	49,90

BOURGOGNE

Domaine FAIVELEY MONTAGNY - 2021/22	44,90	
Domaine FAIVELEY RULLY LES VILLERANGES - 2022	48,90	
Domaine FAIVELEY MEURSAULT 1ER CRU BLAGNY 2023	94,00	
Domaine FAIVELEY PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU FOLATIERES - 2022	104,00	
Domaine FAIVELEY MEURSAULT 1ER CRU CHARME 2022/23	119,00	
Domaine REGNARD POUILLY FUISSE « LE PAVILLON » 2022	48,90	
Domaine REGNARD SANTENAY « SOUS LA ROCHE » 2020/23 - ½ 2020	49,90	27,90
Domaine REGNARD CHABLIS SAINT-PIERRE 2022/23 - ½ 2022/23	54,90	29,90
Domaine REGNARD « GRAND REGNARD CHABLIS » 2024 - ½ 2024	59,90	37,90
Domaine REGNARD « GRAND REGNARD CHABLIS »	MAGNUM : 89,00	
Domaine REGNARD « PIC 1ER CUVÉE 267 - CHABLIS GRANDS CRUS » 2022	89,00	
Domaine REGNARD CHASSAGNE-MONTRACHET 2022	99,00	
Domaine REGNARD PULIGNY-MONTRACHET 2022	135,00	
Domaine BILLARD P&F HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2024	42,00	
Domaine BILLARD P&F SAINT-ROMAIN « LA COMBE BAZIN » 2022/24	56,90	
Domaine BILLARD P&F SAINT-AUBIN 1 ^{ER} CRU SENTIER DU CLOU 2022/24	69,90	
Domaine de VAUROUX CHABLIS - 2020	44,90	
Domaine de VAUROUX CHABLIS 1 ^{ER} CRU Les MONTMAINS - 2018	55,90	
Domaine ROUX Père & Fils SAINT-AUBIN 1er cru Les Murgers dents de Chien 20	84,90	
Domaine MALDANT-PAUVELOT CHOREY-LÈS- BEAUNE - 2023/24	44,90	
Domaine MALDANT-PAUVELOT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE - 2023/24	49,90	
Domaine MALDANT-PAUVELOT CORTON CHARLEMAGNE - 2022	259,00	

CÔTES du RHÔNE

Domaine Philippe MICHELAS - VIOGNIER « Les EYGAS »	34,90
Domaine Philippe MICHELAS - SAINT-JOSEPH	37,90
Domaine P.AMADIEU GIGONDAS AOC Cuvée Romane MACHOTTE - BIO 2023	49,90
Domaine P.AMADIEU CHATEAUNEUF DU PAPE « La PAILLOUSE » 2022	59,90
Domaine P.AMADIEU CONDRIEU - 2021	79,90

PROVENCE

Château PAS DU CERF "La Londe Les Maures" - 2021/22	34,90
Domaines OTT BY.OTT Côtes de Provence 2022	34,90
Domaines OTT CLOS MIREILLE - AOC Côtes de Provence 2024	84,90

SM = Sans Millésime

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Service Compris Tarifs TTC, euros

VINS ROUGES

75 cl

37,50 cl

ARBOIS – JURA

Domaine LAMBERT – C&J TROUSSEAU 2023/24 – ½ SM	35,90	18,90
Domaine LAMBERT – C&J POULSARD 2023/24 – ½ SM	34,90	16,90
Domaine LAMBERT – Les Rougelots Pinot Noir – 2022/23	37,90	
Domaine « Le CHATEAU De VERREUX » PINOT NOIR 2023	39,00	
Domaine « Le CHATEAU De VERREUX » SYMBIOSE 2023	37,00	

BEAUJOLAIS

BROUILLY – CHÂTEAU DE ST. LAGER 2022/23 – ½ 2022/23	34,90	18,90
FLEURIE – DOMAINE MONTANGERON 2022/23 – ½ 2020/21	33,90	20,90
MORGON – CHÂTEAU DE PIZAY 2022/23 – ½ 2022/2023	35,90	19,90
MOULIN À VENT – DOMAINE GAY 2021/22 – ½ 2020/21	36,90	22,90

BOURGOGNE

Cave MANCEY MÂCON Les ESSENTIELLES Vieilles Vignes 2021/22– ½ 2021/22	41,90	
Domaine MEIX-FOULOT MERCUREY 1 ^{ER} CRU 2022/23	54,90	
Domaine BILLARD Père & Fils HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2024	42,00	
Domaine BILLARD Père & Fils AUXEY-DURESSES 2024	44,00	
Domaine BILLARD Père & Fils SANTENAY « Les HATES » 2023/24	49,90	
Domaine BILLARD Père & Fils CHAS.-MONTRACHET "Les MORICHOTS" 2023/24	63,00	
Domaine BILLARD Père & Fils POMMARD 2023/24	65,00	
Domaine BILLARD Père & Fils BEAUNE 1ER CRU "Les CHOUACHEUX" 23/24	69,00	
Domaine REGNARD HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2022	47,90	
Domaine REGNARD SANTENAY « SOUS LA ROCHE » 2022/23	58,90	
Domaine REGNARD POMMARD 1ER CRU «EPENOT» 2017	115,00	
Domaine REGNARD CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU «CHARME» 2010	120,00	
Domaine FAIVELEY MERCUREY Vieilles Vignes – 2022/23	59,00	
Domaine FAIVELEY VOSNE ROMANEE – 2022	79,00	
Domaine FAIVELEY CHAMBOLLE-MUSIGNY – 2023	84,90	
Domaine FAIVELEY NUITS ST-GEORGES 1ER CRU "Les Porets" – 2019/22	89,00	
Domaine FAIVELEY GEVREY-CHAMBERTIN Vieilles Vignes – 2022	89,00	
Domaine FAIVELEY VOLNAY 1 ^{ER} CRU "Les SANTENOTS" – 2018	95,00	
Domaine FAIVELEY NUIT-SAINT GEORGES 1ER CRU CHAIGNOTS–2018	110,00	
Domaine FAIVELEY POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS – 2019	118,00	
Domaine MALDANT-PAUVELOT CHOREY-LÈS-BEAUNE – 2021/22 ½ 2022	44,90	23,90
Domaine MALDANT-PAUVELOT SAVIGNY-LÈS-BEAUNE – 2020	49,90	
Domaine MALDANT-PAUVELOT ALOXE-CORTON – 2020	74,90	
Domaine MALDANT-PAUVELOT CORTON RENARDES – 2018	209,00	

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Domaine CLEMENT – CUVÉE DES OLIVIERS – 2022/23	39,90	
Domaine CLEMENT Rouge TRADITION – 2017/19/21	33,90	

VAL de LOIRE

Domaine L'AULNAY SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL AOP 2023 – ½ 2023	34,90	18,90
---	-------	-------

BORDEAUX

Château MAUCAILLOU « MOULIS » – 2018	64,90	
Château LA TOUR FIGEAC ST EMILION GRAND CRU – 2019	79,90	

SM = Sans Millésime

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Service Compris Tarifs TTC, euros

VINS ROUGES

75 cl

37,50 cl

PROVENCE et CÔTES du RHÔNE

Château PAS DU CERF La Londe Les Maures - Cuvée MARLISE - 2016	44,90	
Château PAS DU CERF La Londe Les Maures Rouge - 2022/23	34,90	
Domaine Philippe MICHELAS CORNAS - 2022/23	43,90	
Domaine Philippe MICHELAS SAINT-JOSEPH "Les GOUTELLES" - 2022/23	38,90	
Domaine Philippe MICHELAS CROZES HERMITAGE - 2021/22	39,90	
Domaine Pierre AMADIEU CÔTE ROTIE AOC Terroir d'Exception - 2021	89,90	
Domaine Pierre AMADIEU GIGONDAS Cuvée R.Machotte 2022/23- ½ 2022/23	44,90	23,90
Domaine Pierre AMADIEU GIGONDAS Cuvée R.Machotte 2021/22	MAGNUM : 66,90	
Domaine de la JANASSE CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2022/23	59,90	
Domaines OTT BY.OTT Côtes de Provence 2021/22	34,90	
Domaines OTT Château ROMASSAN - AOC BANDOL - rouge 2019	84,90	

VINS ITALIENS

BARBERA D'ALBA - Pelassa - 2019	34,90
AMARONE VALPANTENA Torre Del Falasco - 2018	54,90
Roso Di MONTALCINO BRUNELLO Gianni Brunelli - 2020	47,90

VINS ROSES

75 cl

37,50 cl

ARBOIS - JURA

Domaine LAMBERT Côtes du JURA	34,90
-------------------------------	-------

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Domaine CLEMENT Rosé TRADITION - 2023	33,90
Gérard BERTRAND IGP Pays d'OC GRIS BLANC Rosé - 2020/23	32,90
Gérard BERTRAND IGP Pays d'OC GRIS BLANC Rosé - 2020	MAGNUM : 54,00
CHÂTEAU La SAUVAGEONNE La VILLA Terrasses du Larzac Grand Vin 2020	59,90

Côtes de PROVENCE

Domaines OTT BY.OTT Côtes de Provence 2022/23	34,90
Domaines OTT Château ROMASSAN - AOC BANDOL - rosé 2022/23	59,90
Château PAS du CERF La Londe Les Maures Rosé - 2023/24	34,90
Château PAS du CERF La Londe Les Maures - CUVÉE AUDACE - 2020	35,90

Le Rosé sélection Chalet-Restaurant «La BOISSAUDE»

DOMAINE FIGUIERE «La LONDE Les MAURES» - PROVENCE

Bouteille de 50 cl = 19,50 euros

Bouteille de 75 cl = 29,00 euros

Magnum de 150 cl = 45,00 euros

SM = Sans Millésime

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Service Compris Tarifs TTC, euros

CREMANTS

75 cl

Crémant du Jura Blanc – Domaine LAMBERT

38,90

Le nez laisse entrevoir des notes fruitées, à l'agitation, une pointe de grillée se révèle. Ce crémant est riche en bulles fines et vives. L'attaque est franche, puis la bouche se distingue par sa maturité et par son équilibre.

Crémant du Jura Rosé – Domaine LAMBERT

39,90

Issu d'une saignée de Trouseau, ce crémant à la robe rosée offre un nez délicatement fruité aux senteurs de fruits rouges : cerise ou encore fraise des bois. La bouche ample et vive fait preuve d'un bon équilibre dans une palette aromatique fruitée.

CHAMPAGNES

75 cl

Domaine DUVAL LEROY "FLEUR de CHAMPAGNE" Brut 1^{er} Cru

69,90

Conjuguant audacieusement un juste équilibre gustatif persistant et un caractère racé et distingué, ce champagne ouvre avec harmonie un succulent repas. Issu d'une cuvée vive, source odorante et altière, un soupçon minéral, il distillera longtemps de fines réminiscences d'émotions partagées.

Domaine DUVAL LEROY "Rosé PRESTIGE" Brut 1^{er} Cru

72,90

Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géranium.

Domaine DUVAL LEROY "FEMME de CHAMPAGNE" GRAND CRU

120,00

Sa couleur jaune dorée porte de fins trains de bulles qui dévoilent des notes complexes combinant jeunesse et maturité : croûte de brioche, vanille et fines notes boisées alternant avec les agrumes tels que citron et mandarine. À la fine attaque de bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie.

Domaine MÖET et CHANDON "BRUT IMPERIAL"

89,90

Sa robe est jaune, élégamment dorée, parée de reflets verts.

Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, pleine et savoureuse, puis croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins), elle incarne l'équilibre du champagne.

Domaine Louis ROEDERER « COLLECTION 246 »

95,00

Collection 246 est précis, tendre et vibrant à la fois. Couleur champagne à reflets lumineux et brillants. Effervescence ultra fine et régulière. Il libère une légère désaltérante grâce à l'exceptionnelle proportion de Chardonnay qui apporte finesse, élégance, crayeux et salin.

Découvrez notre LIQUEUR Spéciale, Chalet-Restaurant "LA BOISSAUDE"

Plaisir de la Forêt, Saveur du Haut-Doubs !

Bouteille de 37,5 cl à 19,90 euros

Bouteille de 75 cl à 29,90 euros

En vente à notre Bar....

Vins en POT LYONNAIS

POT 25 cl

POT 46 cl

Domaine CLEMENT Rouge (Languedoc – St Gilles)

8,90

16,90

BEAUJOLAIS Rouge

8,90

16,90

ARBOIS Blanc CHARDONNAY

10,90

19,90

ARBOIS POULSARD

10,90

18,90

ARBOIS Rosé

10,90

18,90

Domaine CLEMENT Rosé (Languedoc – St Gilles)

8,90

16,90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Service Compris

Tarifs TTC, euros