

Bienvenue au Manoir des Montagnes



*Vincent Clergeot et toute l'équipe du Manoir des Montagnes vous souhaitent la bienvenue.
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au sein de notre établissement.*

*Vincent Clergeot and all the team of the Manoir des Montagnes welcome you.
We wish you a pleasant time in our establishment.*

Les Boissons - Drinks

Apéritif et Vins au Verre - Aperitif and Wines by glass

Macvin blanc	5 cl	7,00 €
Flûte de Champagne Duval-Leroy	12 cl	9,50 €
Martini (rouge ou blanc)	4 cl	5,50 €
Pastis ou Pontarlier	2 cl	4,80 €
Coupe de Crémant	12 cl	8,00 €
Verre de Vin Jaune	8 cl	9,50 €
Verre de Vin de Paille	8 cl	11,00 €
Kir Chamois (Macvin et Crémant du Jura)	12 cl	8,90 €
Kir (Crème de cassis et Vin blanc)	12 cl	5,50 €

Les Bières - Beers

	33 cl	
Bière Pression Heineken		4,50 €
Brasserie du Mont Blanc (Rousse, Blanche, Verte ou Violette)		6,50 €
Duvel		6,50 €

Wiskys

	4 cl	
Chivas Regal		8,50 €
Aberlour		9,00 €

Sodas et Jus de Fruit - Sodas and Fruit Juices

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	33 cl	4,20 €
Nectar Patrijk Font (citron, pêche de vigne, pêche jaune, framboise, myrtille, fraise, tomate, pomme reinette, pomme framboise)		6,00 €
Limonade ou Diabolo		3,00 €
Schweppes		3,50 €

Eaux Minérales

	33 cl	75 cl	
Evian	3,50 €		5,90 €
Badoit	3,50 €		5,90 €
Ferrarelle			5,90 €
Chateldon			6,50 €

Boissons Chaudes - Hot Drinks

Expresso		3,20 €
Double Expresso		3,90 €
Capuccino		4,50 €
Thé Infusion	4,20 €	
Chocolat Chaud	4,50 €	

Les Entrées - Starters

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Tartare de Truite Saumonée des Rivières</i>	14 €	23 €
<i>Ballotine de Foie Gras et son Chutney</i>	18 €	
<i>Salade Périgourdine</i>	16 €	
<i>Foie Gras Poêlé et sa Compotée de Fruits</i>	19 €	32 €
<i>Tortellini de Crustacés</i>	14 €	

L'Ardoise du Jour - 26 €
Entrée + Plat + Dessert

L'Ardoise du Jour - 22 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Les Plats - Main Courses

<i>Filet de Boeuf Black Angus</i>	<i>Nature</i>	28 €
	<i>Sauce aux Morilles - Morels Sauce</i>	36 €
	<i>Façon Rossini</i>	42 €
<i>Suprême de Volaille farci au Morilles, Sauce Vin Jaune</i>		26 €
<i>Poêlée de Saint Jacques Passion, Mangue</i>		26 €
<i>Fruit des Rivières aux amandes</i>		22 €
<i>Plat du Jour</i>		19 €

Origines des viandes - Origin of Meat: France, Allemagne, Irlande
Prix nets, service compris - Net prices, service included

Le Fromage - Cheese

Dégustation de Fromages Régionaux - Fromages AOP (Comté, Morbier, Bon Givrois) 10 €
Regional Cheeses Tasting

Fromage Blanc, coulis de Fruits Rouges 8 €

Les Desserts - Desserts

à commander au début du repas

Tarte Tatin - Tatin Pie 9 €

Coeur Coulant au Chocolat - Chocolate fondant 10 €

Glace et Sorbet - Ice Cream 8 €

Coupe Limoncello - Limoncello Cup 12 €

Crème Brulée Vanillée - Vanilla «crème brûlée» 11 €

Dessert du Jour - Dessert of the day 9 €

Dôme Rubi Framboise - Miss «Rubi» raspberry 11 €

Menu Enfant - 13 € (<12 ans)

Entrée + Plat + Dessert

Menu Enfant - 11 € (<12 ans)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Menu Rose Lacroix

Ballotine de Foie Gras et ses Condiments

ou

Tartare de Truite Saumonée des Rivières

Grenadin de Veau aux Morilles et son accompagnement

ou

Poêlée de St Jacques, crème de Champagne

Assiette de Fromages

Déssert aux Choix

49€

Prix nets, service compris - Net prices, service inclu

Menu Découverte - 70 €

Servi pour toute la table

4 plats

4 verres de Vin

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Roulotte - La Fromagère

*Fondue au Comté du Fort des Rousses
Charcuterie de Pays*

*Salade Verte
& Pomme de Terre en Robe des Champs*

Assortiment de Pains divers

Salade de Fruits de Saison

30 €

Menu servi en roulotte uniquement

Prix nets, service compris - Net prices, service inclu