

Melting Potes

RESTAURANT
LOUNGE



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop de mojito, eau pétillante

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas, orange

LOVELY

Purée de fruits rouges, cranberry, eau pétillante

TRIANGLE EXOTIQUE

Orange, jus d'ananas, purée de fruits

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO ou MOJITO FRUITS

Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante

SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante

GIN DU MELTING

Gin, tonic, hibiscus, citron

CUBA LIBRE

Rhum épicié, citron vert, coca

SEX AND THE BEATCH

Vodka, framboise, liqueur de melon, jus d'ananas, cranberry

PINACOLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

COSMOLITCHI

Vodka, litchi, jus de citron, cranberry

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51, PONTARLIER	2 cl	3,00 €
MARTINI BLANC ou ROUGE	4 cl	4,00 €
MACVIN DU JURA	8 cl	6,00 €
KIR VIN BLANC ou PÉTILLANT	10 cl	5,50 €
WHISKY SÉLECTION	4 cl	7,00 €
COUPE DE CRÉMANT DU JURA.....	10 cl	5,50 €
CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE DUVAL LEROY	75 cl	68,00 €

NOS BIÈRES

BITBURGER (Allemande).....	25 cl	3,50 €	50 cl	6,80 €
BIÈRE DU MOMENT	30 cl	4,90 €	50 cl	8,90 €
BENEDIKTINER WEISS (Allemande).....	30 cl	4,90 €	50 cl	8,90 €
BACCHUS FRAMBOISE (Belge).....	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
PANACHÉ	25 cl	4,00 €	50 cl	6,80 €
MONACO	25 cl	5,00 €	50 cl	6,80 €
PICON BIÈRE	25 cl	6,00 €	50 cl	8,20 €
BITBURGER sans alcool	33 cl	4,00 € (bouteille)		
DESPERADOS	33 cl	5,00 € (bouteille)		
BIÈRES RÉGIONALES	33 cl	6,00 € (bouteille)		

CARTE DES VINS

VINS BLANCS DU JURA

	Bouteille	Verre 12 cl	Pichet 50 cl
Chardonnay floral, Côtes du Jura Domaine de la Petite Marne, Noir Frères	27,00 €	5,50 €	16,50 €
Savagnin, Côtes du Jura Fruitière de Voiteur	36,00 €	7,50 €	

VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Macon Villages	28,00 €	5,50 €
Saint Véran	35,00 €	7,00 €
Mercurey	39,00 €	7,50 €

VINS ROUGES DU JURA

Ploussard, Arbois-Pupillin Domaine Désiré Petit.....	30,00 €	6,00 €
Pinot Noir, Côtes du Jura, Médaille d'Or 2019 Domaine Badoz	37,00 €	7,00 €

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

Mercurey	41,00 €	7,50 €
Givry 1 ^{er} Cru	46,00 €	

VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

Saint-Amour, Domaine le Cotoyon	34,00 €
---------------------------------------	---------

VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône, Plan de Dieu Boissy et Delaygue	28,00 €	6,00 €	18,00 €
Vacqueyras, Vieux Clocher Domaine Arnoux et Fils.....	35,00 €		
Crozes Hermitage Domaine Michelas Saint Jemms.....	49,00 €		

VINS ROSÉS

Rosé du moment	23,00 €	5,00 €	15,00 €
Puech, Haut Argali.....	36,00 €	7,50 €	

MENU DU JOUR

FORMULE COMPLÈTE 20,00 € HORS BOISSONS

Du mardi au vendredi les midis, toute l'année sauf le mois d'août

NOS ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT DU MELTING	9,50 €
<i>Emulsion cancoillotte, Savagnin, crème de carottes, chips de Morteau</i>	
LA CROÛTE 100 % MORILLES	17,00 €
PETITE SALADE (à choisir parmi les salades repas)	8,50 €

NOS SALADE REPAS

COMTOISE	16,50 €
<i>Vinaigrette à l'huile de noix, jambon du Haut-Doubs, Comté, crumble de noix et choux rouge, tomates et carottes</i>	
FERMIÈRE	17,50 €
<i>Vinaigrette au balsamique, poulet pané frit, tomates, œuf dur, Comté, choux rouge, carottes</i>	
SAUMON	18,50 €
<i>Vinaigrette au yaourt et à l'aneth, saumon gravlax, feta, tomates, choux rouge et carottes</i>	
MORTEAU	18,50 €
<i>Vinaigrette à l'huile de noix, saucisse de Morteau snackée, pommes de terre, œuf dur, croûtons à l'ail, cancoillotte chaude, choux rouge, carottes</i>	
EDEL DE CLÉRON	16,50 €
<i>Vinaigrette à l'huile de noix, tomates, croûtons, croustillant de fromage chaud, choux rouge, carottes</i>	
SUPPLÉMENT BOL DE POTATOES MAISON	2,50 €

NOTRE FONDUE AU COMTÉ

MINIMUM POUR 2

SALADE VERTE	par personne 19,00 €
CHARCUTERIES ET SALADE VERTE	par personne 24,00 €

NOS PÂTES

MORTEAU	18,50 €
<i>Linguines, saucisse de Morteau, crème au fromage et ses noix</i>	
DE LA MER	23,00 €
<i>Linguines, légumes, crème au curry, assortiment de fruits de mer, poisson selon arrivage snacké</i>	
MORILLES	21,00 €
<i>Linguines au poulet, crème aux morilles et Vin Jaune</i>	
FAÇON WOK	18,00 €
<i>Linguines, pesto basilic, légumes du moment</i>	

NOS PLATS

FILET DE VOLAILLE «FRANÇAISE»	23,00 €
<i>Crème, morilles au Vin Jaune, légumes de saison, palet de pomme de terre confite</i>	
LA BOITE CHAUDE	19,00 €
<i>Edel de Cléron, charcuteries, salade, pommes de terre grenaille</i>	
L'ENTRECOTE DE BŒUF (≈230 g)	27,00 €
<i>Potatoes maison, salade verte</i>	
DEMI MAGRET DE CANARD	23,00 €
<i>Cuit à basse température, jus corsé aux griottes, palet de pomme de terre confite, légumes de saison</i>	
PAVÉ DE TRUITE «DU HAUT-JURA»	22,00 €
<i>Salsa de tomates, citron vert, pommes de terre grenaille, légumes de saison</i>	
SAUCISSE DE MORTEAU	19,00 €
<i>Cancoillotte chaude, potatoes maison, salade</i>	
CÔTE DE BŒUF pour 1 personne (≈600 g)	39,00 €
<i>Potatoes maison, salade verte</i>	

CAQUELON DU CHEF
NOUS CONSULTER

NOS SAUCES MAISON

BARBECUE, MAYONNAISE, MAYONNAISE CURRY, TARTARE	2,50 €
SAUCE FROMAGE	4,00 €
SAUCE MORILLES	6,50 €

NOS BURGERS

LE BŒUF	19,50 €
<i>Steack haché frais, sauce barbecue maison, légumes de saison, compotée d'oignons, Morbier, potatoes maison</i>	
LE VÉGÉ	19,50 €
<i>Galette de boulgour de pois chiches, compotée d'oignons, mayonnaise au curry, légumes de saison, potatoes maison</i>	
LE POULET	19,50 €
<i>Poulet pané frit, mayonnaise au curry, légumes de saison, compotée d'oignons, Morbier, potatoes maison</i>	

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE	9,00 €
LA PLANCHE GOURMANDE	12,00 €
<i>Assortiment de desserts</i>	
SOUFFLÉ GLACÉ AUX AGRUMES	9,00 €
<i>Meringue maison, tartare de fruits et son coulis</i>	
POMME FAÇON TATIN	9,00 €
<i>Tartelette, pommes confites au Macvin, glace vanille, caramel au beurre salé</i>	
DESSERT DU MOMENT (nous consulter).....	7,50 €
ENTREMENT CHOCOLAT FAÇON SNICKERS	9,00 €
<i>Dacquoise, crémeux chocolat, praliné à la cacahuète, meringue maison, sauce caramel</i>	

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	7,50 €
---	--------

DIGESTIFS

GET 27 ou 31	4cl	6,50 €
LIMONCELLO	4cl	6,50 €
MANZANA.....	4cl	6,50 €
BAILEY'S.....	4cl	6,50 €
CHARTREUSE	4cl	7,50 €
CALVADOS.....	4cl	7,50 €
RHUM ARRANGÉ MAISON	4cl	5,50 €
IRISH COFFE.....		9,00 €
LIQUEUR <i>Poire, mirabelle, sapin</i>	4cl	7,50 €
RHUM SUPÉRIEUR (nous consulter).....	4cl	8,50 €

SOFTS

COCA-COLA - COCA-COLA ZÉRO	33cl	4,00 €
PERRIER.....	33cl	4,00 €
FUZETEA - SCHWEPPE AGRUMES - ORANGINA	25cl	3,80 €
DIABOLO		3,00 €
JUS DE FRUITS <i>Abricot, orange, ananas, pomme, tomate</i>	25cl	4,00 €
SIROP À L'EAU <i>Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette</i>		2,50 €
EAU PLATE ou GAZEUSE	50cl	4,50 €
	100 cl	6,00 €

NOS COUPES GLACÉES

BROWNIE	7,50 €
<i>2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, brownie, chantilly</i>	
TATIN	7,50 €
<i>2 boules vanille, 1 boule caramel, pommes confites, sauce caramel, chantilly</i>	
EXOTIQUE	7,50 €
<i>1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule passion, coulis de fruits exotiques, chantilly</i>	
FRUITS ROUGES	7,50 €
<i>1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits frais, chantilly</i>	
COLONEL	8,50 €
<i>2 boules citron, vodka</i>	
JURASSIENNE	8,50 €
<i>2 boules vanille, 1 boule cassis, griottines, meringues, chantilly</i>	

NOS GLACES ARTISANALES

« MAISON ANTOLIN »

A COMPOSER SOI-MÊME.....	1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
	3,00 €	5,00 €	6,00 €

SORBETS : *framboise, passion, fraise, cassis, citron vert, mangue*

GLACES : *vanille, chocolat, noix de coco, rhum-raisin, café, pistache, caramel*

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS	1,00 €
--------------------------------------	--------

TOUTES NOS GLACES SONT SANS GLUTEN

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,00 €
DÉCAFÉINÉ.....	2,00 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,10 €
DOUBLE EXPRESSO.....	3,20 €
CAFÉ AU LAIT	2,90 €
CHOCOLAT CHAUD	2,90 €
THÉ ou INFUSION	2,80 €

MENU DES P'TITS POTES 12 €

STEACK DU BOUCHER FRAIS ou POULET FRIT MAISON

Accompagnement

Pâtes, potatoes maison, légumes de saison

Dessert au choix : GLACE ou BROWNIE