

. M E N U .

# Melting'

# Potes

CAFÉ RESTAURANT

CHEZ NOUS,  
LE BONHEUR EST  
FAIT MAISON



---

LE RESTAURANT MET À L'HONNEUR SES  
PARTENAIRES LOCAUX

---

**HUILERIE DE GERMIGNEY**

Emmanuel de Germigney

**FROM TOM**

Poligny

**VINS BONNOT**

Richard de St Lothain

**PISCICULTURE BEUQUE**

Marigna-sur-Valouse

**DOMAINE BAUD**

Voiteur

**LA FÉE CHOCOLA'T**

Poligny

**DOMAINE DÉSIÉ PETIT**

Pupillin

**NATURE & BIO**

Poligny

**DOMAINE BADOZ**

Benoît de Poligny

**FROMAGERIE ARNAUD**

Poligny

**DOMAINE DE LA PETITE MARNE  
NOIR FRÈRES**

Poligny

**BOUCHERIE COMTET**

Kévin de Poligny

**LA POULE AUX ŒUFS BIO**

Romain de Desnes

**AU P'TOT MEUNIER**

Aumont

**DÉLICES DES ARTS**

St Lothain

**CHAMPIBIO**

Maynal

**LA CHÈVRE RIT**

Bruno de St Lothain

**AU POTAGER FAMILIAL**

Montain

**MARAÎCHER BIO ST LAMAIN LÉGUMES**

St Lamain

## NOS FORMULES DU JOUR

Uniquement le midi, du mardi au vendredi

ENTRÉE / PLAT / DESSERT / CAFÉ	17,00 €
ENTRÉE / PLAT	13,50 €
PLAT / DESSERT	13,50 €

RETROUVEZ  
LES SUGGESTIONS DU  
CHEF SELON SES ENVIES,  
SON INSPIRATION, LES  
ARRIVAGES DU MOMENT  
ET LES SAISONS.

[Nous consulter](#)

### MENU DES P'TITS POTES

10,50 €

Steak du boucher frais  
ou  
Poulet pané frit maison  
accompagné de pâtes ou potatoes  
maison ou légumes de saison

Glace 2 boules  
ou  
Brownie



## ENTRÉES

	Entrée	Plat		Entrée	Plat
<b>SALADE COMTOISE</b>	7,00 €	14,50 €	<b>SALADE RIVIÈRE</b>	7,00 €	14,50 €
Mélange de salades de saison, vinaigrette à l'ancienne, brunoise de morbier et comté, Jésus de Morteau de la Boucherie Comtet, champignons frais, crumble de noix et chips de pain.			Mélange de salades de saison, crème de citron à l'aneth, gravlax de truite rose maison de la pisciculture Beuque, concombres, avocats, tomates, oignons et chips de pain.		
<b>SALADE CHEVRETTE</b>	7,00 €	14,50 €	<b>TABOULÉ BOULGOUR ET QUINOA</b>	7,50 €	
Mélange de salades de saison, vinaigrette à l'ancienne, croûtons de chèvre de chez Bruno au miel, asperges, radis noir, courgettes, œufs durs bio, pignons de pain et amandes.			Vinaigrette gingembre citron vert mangue, chou-fleur cru, concombres, grenade, jeunes pousses et crevettes sauvages de Madagascar.		
<b>SALADE CAESAR</b>	7,00 €	14,50 €	<b>L'ŒUF PARFAIT BIO</b>	7,50 €	
Mélange de salades romaine et iceberg, sauce Caesar, croustillants de poulet maison, chips de lard, œufs durs bio, tomates, parmesan et chips de ciabatta.			De La Poule aux Oeufs Bio émulsion de comté et Vin Jaune, légumes de saison et chips de lard fermier.		
<b>SALADE À L'ITALIENNE</b>	7,00 €	14,50 €			
Mélange de salades de saison, vinaigrette au pesto, tomates, melons, avocats, mozzarella buffala, parmesan et chips de pain.					

Supplément de 1.50€ pour bol de potatoes maison à la graisse de boeuf.

## PLATS

<b>BALLOTINE DE VOLAILLE</b>	17,50 €	<b>FILET DE CANETTE</b>	19,50 €
Volaille fermière label rouge, crème de Vin Jaune, tagliatelles et légumes de saison.		Grillée aux herbes, pommes de terre rattes confites à l'ail, tomates, courgettes, fenouils confits à l'huile de colza bio d'Emmanuel, shiitaké bio jurassien et son jus réduit.	
<b>FILET DE DORADE</b>	18,50 €	<b>PÂTES</b>	
Filet de dorade frais, bisque de crustacés, cromesquis de risotto au comté et tagliatelles de légumes de saison.		Risotto de pâtes, parmesan, jambon blanc à la truffe noire.	14,00 €
<b>BURGER DE BŒUF</b>	16,50 €	Tagliatelles aux fruits de mer frais et bisque de crustacés.	15,00 €
Steak haché frais de mon copain Kévin, oignons pickles, courgettes et tomates marinées, Bleu de Gex AOP et sauce barbecue.		<b>SUGGESTION POISSON FRAIS</b>	20,00 €
<b>BURGER DE POULET</b>	16,50 €	<b>CÔTE DE BŒUF</b>	25,00 € /pers
Filet de poulet pané frit, chèvre de chez Bruno, oignons pickles, courgettes et tomates marinées et mayonnaise maison à l'huile de colza bio d'Emmanuel.		De la Boucherie Comtet, pour deux personnes, uniquement les soirs et week-ends, environ 30 minutes de cuisson.	
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b>	15,00 €	Sauce morilles supp 5,00 €	
Chaude ou froide.			



## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> A la vanille Bourbon.	<b>7,00 €</b>	<b>ENTREMET SIGNATURE</b>	<b>7,50 €</b>
<b>NOUGAT GLACÉ</b> Nougat glacé maison, coulis de fruits et tuile de chocolat blanc.	<b>7,00 €</b>	<b>PAIN PERDU BRIOCHE</b> Brioche de nos boulangers, crème double, fruits frais et sorbet fraise maison.	<b>7,00 €</b>
<b>PROFITEROLES 100% CHOCOLAT</b> Choux crémeux chocolat, chantilly maison et glace chocolat artisanale.	<b>7,00 €</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>6,50 €</b>
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> Assortiment de plusieurs mini desserts.	<b>9,00 €</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX</b>	<b>6,50 €</b>

Pour accompagner vos desserts, le Melting vous propose

<b>LE COCKTAIL AFTERDINER</b> Vodka, liqueur de café, espresso et sucre de canne	<b>6,50 €</b>	<b>UN VIN DE PAILLE</b> Domaine Baud	<b>8 cl</b> <b>37,5 cl</b>	<b>10,00 €</b> <b>41,00 €</b>
---	---------------	---	-------------------------------	----------------------------------

## COUPES GLACÉES

<b>COUPE BROWNIE</b> 1 boule chocolat, 2 boules vanille, sauce chocolat, morceaux de brownie et chantilly.	<b>6,80 €</b>	<b>COUPE FRUITS ROUGES</b> 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule yaourt, fruits rouges, coulis de fruits et chantilly.	<b>6,80 €</b>
<b>COUPE EXOTIQUE</b> 1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule coco, fruits exotiques frais, coulis de fruits et chantilly.	<b>6,80 €</b>	<b>COUPE GET SET</b> 2 boules menthe chocolat, Get 27 et chantilly.	<b>7,50 €</b>
<b>COUPE COLONEL</b> 3 boules citron et vodka.	<b>7,50 €</b>		

### GLACES ARTISANALES

À composer soi-même

**1 BOULE : 2,80 € · 2 BOULES : 4,50 € · 3 BOULES : 5,50 €**

**Sorbet** : Framboise, Citron, Passion, Mangue, Fraise.

**Glace** : Menthe-chocolat, Rhum-raisin, Caramel beurre salé, Café, Pistache, Vanille, Chocolat, Noix de coco, Yaourt.

**Supplément** : Coulis ou Chantilly **0,50 €**



## APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON	12cl	5,00 €	WHISKY	4cl	4,50 €
RICARD, PASTIS 51, PONTARLIER	2cl	3,00 €	JACK DANIELS	4cl	6,00 €
SUZE	4cl	3,50 €	KIR PÉTILLANT	10cl	4,50 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	4cl	3,50 €	KIR VIN BLANC	2cl	4,00 €
MACVIN, PORTO	8cl	4,00 €	CRÉMANT DU JURA	4cl	3,50 €
CARMINIA	8cl	4,50 €	75cl	26 €	
Vin de liqueur rouge Domaine Baud			CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE - Duval Leroy	75cl	55 €

## BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES

P R E S S I O N	BITBURGER ALLEMANDE	25cl	3,00 €	50cl	5,80 €
	BENEDIKTINER SPEZIAL ALLEMANDE	30cl	4,30 €	50cl	6,50 €
	BENEDIKTINER WEISS ALLEMANDE	30cl	4,30 €	50cl	6,50 €
	BACCHUS FRAMBOISE BELGE	25cl	4,00 €	50cl	6,20 €
	PANACHÉ	25cl	3,00 €	50cl	5,80 €
	MONACO	25cl	3,00 €	50cl	5,80 €
	PICON	25cl	3,50 €	50cl	6,00 €
B O U T E I L L E	BITBURGER PILLS SANS ALCOOL	33 cl	4,00 €		
	DESPERADOS	33 cl	4,50 €		
	BIÈRES RÉGIONALES avec changements réguliers	33 cl	5,50 €		

## DIGESTIFS

GET 27 / GET 31	4cl	5,00 €	LIQUEUR	4cl	5,50 €
LIMONCELLO / MANZANA / BAILEY'S	4cl	5,00 €	poire, mirabelle et sapin		
COGNAC VSOP	4cl	6,50 €	RHUM ARRANGÉ MAISON	4cl	5,50 €
COGNAC VSOP BIO	4cl	7,50 €	RHUM SUPÉRIEUR	4cl	7,50 €
CHARTREUSE	4cl	7,50 €	nous consulter		
			WHISKY SUPÉRIEUR	4cl	7,00 €
			SHOOTER MAISON	4cl	4,00 €



## COCKTAILS · 7,50€

### MOJITO, MOJITO FRAISE OU PASSION

Rhum blanc, jus de citron, cassonade,  
menthe fraîche et eau pétillante.

### GIN TO DU MELTING

Gin, tonic Ginger Ale, citron et concombre.

### SPRITZ

Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

### TEQUILA SUNRISE

Téquila, jus d'orange et sirop de grenadine.

### MARGARITA FREEZ

Téquila, jus de citron et sucre de canne.

### BLUE LAGOON

Vodka, curaçao, sucre de canne et jus de citron vert.

### MELA'NIGHT

Rhum, liqueur de melon, jus de citron vert et tonic.

### LE DECONFINE

Gin, coulis de fruits exotiques et vin pétillant.

### L'AMAZONE

Soho, passoa, vodka, citron vert et limonade.

### SEX ON THE BEACH

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL · 6,50€

### TRIANGLE EXOTIQUE

Sirop de passion, jus d'ananas et jus d'orange.

### ANANACOCO

2 boules glace coco et jus d'ananas.

### MAPPLE

Sirop de cassis, jus de pomme et perrier.

### SUNSET

Coulis de fraise, jus de citron, sirop de  
violette et limonade.

## TAPAS

	Taille L	Taille XL
<b>TAPAS FRANC-COMTOISE</b> .....	<b>12,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions.		
<b>TAPAS MELTING</b> .....	<b>15,00 €</b>	<b>22,00 €</b>
Tapenade d'olives, guacamole, wraps maison, accras de morue, comté, morbier, ravioles au poulet, bouchons de chèvre croustillants, ciabatta à l'olive et pickles de légumes.		

# CARTE DES VINS

## ROUGES

### VIN DU JURA

	Bouteille	Au verre	Pichet
PLOUSSARD PUPILLIN - DOMAINE DÉSIRÉ PETIT	24 €	3,50 €	13,00 €
TROUSSEAU - DOMAINE DE LA PETITE MARNE-NOIR FRÈRES	26 €		
PINOT NOIR - MÉDAILLÉ D'OR 2019 - DOMAINE BADOZ	29 €		

### VIN DE BOURGOGNE

MORGON - CHATEAU GAILLARD	24 €	3,50 €	
MERCUREY - VIGNERONS DE BUXY	36 €	5,00 €	
SANTENAY 1ER CRU - BEAUREGARD - DOMAINE JUSTIN GIRARDIN	51 €		

### VIN DE VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE PLAN DE DIEU BOISSY ET DELAYGUE	24 €	3,50 €	13,00 €
VACQUEYRAS - VIEUX CLOCHER-DOMAINE ARNOUX ET FILS	30 €		
CHATEAUNEUF DU PAPE-VIEUX CLOCHER-DOMAINE ARNOUX ET FILS	54 €		

### VIN DE LOIRE

CHINON BIO - LES GRAVES - DOMAINE FABRICE GASNIER	30 €		
---	------	--	--

## BLANCS

### VIN DU JURA

CHARDONNAY FLORAL - DOMAINE DE LA PETITE MARNE NOIR FRÈRES	19 €	3,50 €	12,00 €
CUVÉE TRADITION - DOMAINE DE LA PETITE MARNE NOIR FRÈRES	24 €	4,00 €	
SAVAGNIN CÔTES DU JURA - FRUITIÈRE DE VOITEUR	29 €	5,00 €	
CHARDONNAY « CUVÉE ARROGANCE » -CÔTES DU JURA DOMAINE BADOZ	29 €		
VIN JAUNE AOC CÔTES DU JURA - DOMAINE BAUD		12,00 €	

### VIN DE BOURGOGNE

MÂCON VILLAGE - CAVE DE GENOUILLY	27 €	4,50 €	
MONTAGNY 1ER CRU LES VIGNES DU SOLEIL - CAVE DE GENOUILLY	30 €		
CHABLIS 1ER CRU MONTMANS - DOMAINE DES MALANDES	45 €		

### VIN DE LOIRE

ANJOU BON BEC MOELLEUX BIO DOMAINE DU PAS - ST MARTIN	28 €	4,50 €	
---	------	--------	--

## ROSÉS

CASSA ROSSA - CORSE Disponible en MAGNUM 1,5l à 36,00€	18 €	3,50 €	12,00 €
CÔTEAUX VAROIS BIO - DOMAINE LES MONTICOLES	24 €		
CÔTES DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE	30 €		

Vins du monde selon sélection du moment, nous consulter



---

## BOISSONS CHAUDES

---

	Simple	Double		
EXPRESSO	1,80 €	3,00 €	LATTE MACCHIATO	3,90 €
DÉCAFÉINÉ	1,90 €		CHOCOCCINO	3,90 €
RISTRETTO	1,60 €	2,80 €	CAPPUCCINO	3,90 €
CAFÉ ALLONGÉ	1,90 €		CAFÉ AU LAIT	2,90 €
PETIT CRÈME	1,90 €	2,90 €	MOUSSE DE LAIT CHAUD	2,00 €
CHOCOLAT CHAUD	1,90 €	3,20 €	LAIT CHAUD	2,00 €
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	2,00 €		THÉ - INFUSION	2,50 €
			IRISH COFFEE	7,50 €

---

## SOFT

---

<b>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ORANGINA, FANTA, OASIS, FUZETEA, SCHWEPPEs AGRUMES</b>	33cl	2,90 €
<b>PERRIER</b> rondelle ou sirop	33cl	3,00 €
<b>TONIC FEVER TREE</b> Tonic water, Ginger ale, Ginger beer	25cl	3,00 €
<b>JUS DE FRUITS CARAIBOS</b> Abricot, Orange, Fraise, Ananas, Pomme ou Tomate	25cl	3,50 €
<b>DIABOLO</b>		2,50 €
<b>SIROP À L'EAU</b> Parfums des sirops : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Cerise, Framboise, Cassis, Mûre, Fruit de la passion, Banane, Orgeat, Caramel, Orange, Violette.		2,00 €

---

## EAUX

---

EAU MINÉRALE	1L	5,00 €	1/2 L	3,50 €
EAU GAZEUSE	1L	5,00 €	1/2 L	3,50 €

---

---

## COUPES GLACÉES

---

### COUPE BROWNIES

6,80 €

1 boule chocolat, 2 boules vanille, sauce chocolat, morceaux de brownies et chantilly.

### COUPE FRUITS ROUGES

6,80 €

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule yaourt, fruits rouges frais, coulis de fruits et chantilly.

### COUPE EXOTIQUE

6,80 €

1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule coco, fruits exotiques frais, coulis de fruits et chantilly.

### COUPE GET SET

7,50 €

2 boules menthe chocolat, get 27 et chantilly.

### COUPE COLONEL

7,50 €

3 boules citron et vodka.

---

---

## GLACES ARTISANALES

---

À composer soi-même

**1 BOULE : 2,80 € · 2 BOULES : 4,50 € · 3 BOULES : 5,50 €**

**Sorbet** : Framboise, Citron, Passion, Mangue, Fraise.

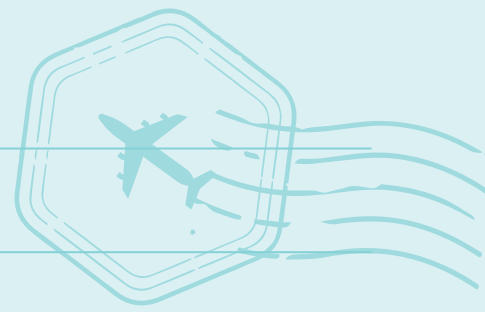
**Glace** : Menthe-chocolat, Rhum-raisin, Caramel beurre salé, Café, Pistache, Vanille, Chocolat, Noix de coco, Yaourt.

**Supplément** : Coulis ou Chantilly 0,50 €

**NOS GLACES ARTISANALES SONT ÉGALEMENT  
DISPONIBLES EN MILKSHAKE**

**AU TARIF DE 6,00 €.**

## À EMPORTER



### NOS FORMULES DU JOUR

ENTRÉE / PLAT / DESSERT	17,00 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT	13,50 €
PLAT	10,50 €

#### SALADE COMTOISE

14,50 €

Mélange de salades de saison vinaigrette à l'ancienne, brunoise de morbier et comté, Jésus de Morteau de la Boucherie Comtet, champignons frais, crumble de noix et chips de pain.

#### SALADE CAESAR

14,50 €

Mélange de salades romaine et iceberg, sauce Caesar, croustillants de poulet maison, chips de lard, œufs durs bio, tomates, parmesan et chips de ciabatta.

#### SALADE CHEVRETTE

14,50 €

Mélange de salades de saison, vinaigrette à l'ancienne, croutons de chèvre de chez Bruno au miel, asperges, radis noir, courgettes, œufs durs bio, pignons de pain et amandes.

#### SALADE RIVIÈRE

14,50 €

Mélange de salades de saison, crème de citron à l'aneth, gravlax de truite rose maison de la pisciculture Beuque, concombres, avocats, tomates, oignons et chips de pain.

#### SALADE À L'ITALIENNE

14,50 €

Mélange de salades de saison, vinaigrette au pesto, tomates, melons, avocats, mozzarella buffala, parmesan et chips de pain.

Supplément de 1.50€ pour bol de potatoes maison à la graisse de boeuf.

#### BURGER DE BŒUF

16,50 €

Steak haché frais de mon copain Kévin, oignons pickles, courgettes et tomates marinées, Bleu de Gex AOP et sauce barbecue.

#### PÂTES

14,00 €

Risotto de pâtes, parmesan, jambon blanc à la truffe noire.

#### BURGER DE POULET

16,50 €

Filet de poulet pané frit, chèvre de chez Bruno, oignons pickles, courgettes et tomates marinées et mayonnaise maison à l'huile de colza bio d'Emmanuel.

Tagliatelles aux fruits de mer frais et bisque de crustacés.

15,00 €

