

Melting'Potes

RESTAURANT LOUNGE



ORGANISATION DE
VOS ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS ET PRIVÉS



NOS DESSERTS

CRÈME BRULÉE	9,00 €
LA PLANCHE GOURMANDE	14,00 €
<i>Assortiment de desserts</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU.....	8,50 €
<i>Coulis de caramel, chiffonnade d'ananas, crème exotique</i>	
POMME FAÇON TATIN	9,00 €
<i>Tartelette, pommes confites au Macvin, glace vanille, caramel au beurre salé</i>	
OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE.....	8,50 €
<i>Génoise parfum du moment et meringue à l'italienne</i>	
ENTREMET 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 (<i>nous consulter</i>)	4cl 8,50 €

SOFTS

COCA-COLA - COCA-COLA ZÉRO	33cl 4,00 €
PERRIER	33cl 4,00 €
FUZETEA - SCHWEPPES 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 € 100cl 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>	
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*

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 €

PÂTES FAÇON JURASSIENNE,
STEACK DU BOUCHER FRAIS ou POULET FRIT MAISON

Accompagnement

Pâtes, potatoes maison, légumes de saison

Dessert au choix : GLACE ou BROWNIE

NOS ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT DU MELTING	10,00 €
<i>Émulsion cancoillotte, Savagnin, crème de carottes chips de morteau</i>	
LA CROÛTE 100% MORILLES	16,00 €
PETITE SALADE (à choisir parmi les salades repas)	8,50 €
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'ANCIENNE	8,50 €

NOS SALADES REPAS

COMTOISE	16,50 €
<i>Vinaigrette à l'huile de noix, jambon du Haut-Doubs, Comté, crumble de noix, et chou rouge, tomates et carottes</i>	
FERMIÈRE	17,50 €
<i>Vinaigrette au balsamique, poulet pané frit, tomates, œuf dur, Comté, chou rouge, 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, chou rouge, carottes</i>	
EOEL DE CLÉRON	16,50 €
<i>Vinaigrette à l'huile de noix, tomates, croûtons, croustillant de fromage chaud, chou rouge, carottes</i>	
SUPPLÉMENT BOL DE POTATOES	2,50 €

NOTRE FONDUE AU COMTÉ MINIMUM POUR 2

SALADE VERTE	par personne 17,00 €
CHARCUTERIE ET SALADE VERTE	par personne 22,00 €

NOS PÂTES

MORTEAU	18,50 €
<i>Linguines, saucisse de Morteau, crème au fromage et ses noix</i>	
LA THAI	21,00 €
<i>Linguines, légumes au lait de coco, sauce chili thai, crevettes sauvages</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>	

Prix nets en Euros, service compris

NOS PLATS

FILET DE VOLAILLE «FRANÇAISE»	23,00 €
<i>Crème morille au Vin Jaune, légumes de saison, gratin de pommes de terre</i>	
LA BOITE CHAUDE	20,00 €
<i>Edel de cléron, charcuterie, 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, gratin de pommes de terre, légumes de saison</i>	
PAVÉ DE TRUITE «DU HAUT-JURA»	22,00 €
<i>Crème au safran, risotto AMBORIO, légumes de saison</i>	
SAUCISSE OE MORTEAU	19,00 €
<i>Cancoillotte chaude, potatoes maison, salade</i>	
CÔTE DE BOEUF pour 2 personnes (≈1 kg)	65,00 €
<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 €
SAUCE AU POIVRE VERT	4,00 €

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>	

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

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop de mojito, eau pétillante

MAPPLE

Sirop de cassis, jus de pomme, eau gazeuse

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas, orange

TRIANGLE EXOTIQUE

Orange, jus d'ananas, jus de pomme

9,00 €

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO ou MOJITO FRUITS

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

SEX AND THE BEATCH

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

SPRITZ

Aperol, prosecco, eau pétillante

PINACOLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

GIN FIZZ

Gin, soda, citron

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Jus d'orange, grenadine

MOSCOW MULE

Vodka, citron, menthe, gingerbeer

10,00 €

APRÉRITIFS

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 (cassis ou pêche)	10cl	5,50 €
WHISKY SÉLECTION	4 cl	7,00 €
COUPE DE CRÉMANT DU JURA	10 cl	5,50 €
CHAMPAGNE (nous consulter)	75cl	

NOS BIÈRES

BITBURGER (Allemande)	25cl	3,50 €	50cl	6,80 €
BENEDIKTINER WEISS (Allemande)	30cl	4,90 €	50cl	8,90 €
BACCHUS FRAMBOISE (Belge)	25cl	5,50 €	50cl	9,50 €
PANACHÉ	25cl	4,00 €	50cl	6,80 €
MONACO	25cl	5,00 €	50cl	6,80 €
PICON BIÈRE	25cl	6,00 €	50cl	8,20 €
BITBURGER sans alcool	33cl	4,00 €	(bouteille)	
DESPERADOS	33cl	5,00 €	(bouteille)	
BIÈRES RÉGIONALES	33cl	6,00 €	(bouteille)	

CARTE DES VINS

VINS BLANCS DU JURA

	Bouteille	Verre	Pichet
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 €	7,00 €

VINS ROUGES DU JURA

Ploussard, Arbois-Pupillin Domaine Désiré Petit	30,00 €	6,00 €
Pinot Noir, Côtes du Jura Domaine de la Petite Marne, Noir Frères, Vieilles Vignes	37,00 €	7,00 €

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

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

VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

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

VINS ROUGE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Plan de Dieu Boissy et Delaygue	28,00 €	6,00 €	18,00 €
Vaqueyras, 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