

Melting'Potes

RESTAURANT LOUNGE



ORGANISATION DE
VOS ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS ET PRIVÉS



NOS DESSERTS

CREME BRULEE.....	9,00€
LA PLANCHE GOURMANDE.....	14,00€
Assortiment de desserts	
BRIOCHE FACON PAIN PERDU.....	8,50€
Coulis de caramel, chiffonnade d'ananas, crème exotique	
POMME FACON TATIN.....	9,00€
OMELETTE NORVEGIEENNE FLAMBEE.....	8,50€
Génoise parfum du moment et meringue à l'italienne	
ENTREMET CHOCOLAT FACON SNICKERS.....	9,00€
Dacquoise, crémeux chocolat, praliné à la cacahuète, meringue maison, sauce caramel	

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS REGIONS	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 ARRANGE MAISON.....	4cl 5,50€
IRISH COFFE.....	9,00€
LIQUEUR Poire, mirabelle, sapin.....	4cl 7,50€
RHUM SUPERIEUR (nous consulter).....	4cl 8,50€

SOFTS

COCA-COLA - COCA-COLA ZERO.....	33cl 4,00€
PERRIER.....	33cl 4,00€
FUZETEA - SCHWEPPES ARGRUMES	25cl 3,80€
ORANGINA.....	
DIABOLO.....	3,00€
JUS DE FRUITS.....	4,00€
Abricot, orange, ananas, pomme, tomate	
SIROP A L'EAU.....	2,50€
Grenadine, fraise, menthe, citron,	
pêche, violette.....	
EAU PLATE ou GAZEUSE.....50cl 4,50 euros	100cl 6,00€

NOS COUPES GLACEES

BROWNIE.....	7,50€
2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, brownie, chanilly	
TATIN.....	7,50€
2 boules vanille, 1 boule caramel, pomme confites, sauce caramel, chantilly	
EXOTIQUE.....	7,50€
1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule passion, coulis de fruits exotiques, chantilly	
COLONEL.....	7,50€
2 boules citron, vodka	
JURASSIENNE.....	7,50€
2 boules vanille, 1 boule cassis, griottines, meringues, chantilly	

NOS GLACEES ARTISANALES

"MAISON ANTOLIN"

A COMPOSER SOI-MÊME

1 BOULE
3,00€

2 BOULES
5,00€

3 BOULES
6,00€

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

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

SUPPLEMENT CHANTILLY OU COULIS..... 1,00€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO.....	2,00€
DECAFEINE.....	2,00€
CAFE ALLONGE.....	2,10€
DOUBLE EXPRESSO.....	3,20€
CAFE AU LAIT.....	2,90€
CHOCOLAT CHAUD.....	2,90€
THE ou INFUSION.....	2,80€

MENU DES P'TITS POTES 12€

- PÂTES FACON JURASSIENNE, STEACK DU BOUCHER FRAIS ou POULET FRIT MAISON
 - Accompagnement
- Pâtes, potatoes maison, légumes de saison
- Dessert au choix : GLACE ou BROWNIE

NOS ENTREES

L'OEUF PARFAIT DU MELTING.....	10,00€
Emulsion cancoillotte, savagnin, crème de carottes, chips de morteau	
LA CROÛTE 100% MORILLES.....	16,00€
PETITE SALADE	8,50€
(à choisir parmi les salades repas)..	
SOUPE A L'OIGNON	8,50€
GRATINEE A L'ANCIENNE	

NOS SALADES REPAS

COMTOISE.....	16,50€
Vinaigrette à l'huile de noix, jambon du Haut-Doubs, Comté, crumble de noix, chou rouge,, tomates et carottes	
FERMIERE.....	17,50€
Vinaigrette au balsamique, poulet pané frit, tomates, oeuf dur, comté, chou rouge, carottes	
MORTEAU.....	18,50€
Vinaigrette à l'huile de noix, saucisse de Morteau snackée, pommes de terre, oeuf dur, croûtons à l'ail, cancoillotte chaude, chou rouge, carottes	
EDEL DE CLERON.....	16,50€
Vinaigrette à l'huile de noix, tomates, croûtons, croustillant de fromage chaud, chou rouge, carottes	
SUPPLEMENT BOL DE POTATOES.....	2,50€

NOS FONDUE AU COMTE MINIMUM POUR 2

SALADE VERTE.....	17,00€
(Par personne)	
CHARCUTERIE ET SALADE.....	22,00€
(Par personne)	

NOS PÂTES

MORTEAU.....	18,50€
Linguines, saucisse de Morteau, crème au fromage et ses noix	
LA THAI.....	21,00€
Linguines, légumes au lait de coco, sauce chili thai, crevettes sauvages	
MORILLES.....	21,00€
Linguines au poulet, crème aux morilles et Vin Jaune	
FACON WOK.....	18,00€
Linguines, pesto basilic, légumes du moment	

NOS PLATS

FILET DE VOLAILLE "FRANCAISE".....	23,00€
Crème morille au Vin jaune, légumes de saison, gratin de pommes de terre	
LA BOITE CHAUDE.....	20,00€
Edel de cléron, charcuterie, salade, pommes de terre grenaille	
L'ENTRECOTE DE BOEUF (=230g).....	27,00€
Potatoes maison, salade verte	
DEMI MAGRET DE CANARD.....	23,00€
Cuit à base température, jus corsé aux griottes, gratin de pommes de terre, légumes de saison	
PAVE DE TRUITE "DU HAUT-JURA".....	22,00€
Crème au safran, risotto AMBORIO, légumes de saison	
SAUCISSE DE MORTEAU.....	19,00€
Cancoillotte chaude, potatoes maison, salade	
CÔTE DE BOEUF pour 2 personnes (1kg).....	65,00€
Potatoes maison, salade verte	

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 BOEUF.....	19,50€
Steack haché frais, sauce barbecue maison, légumes de saison, compotée d'oignons, Morbier, potatoes maison	
LE VEGE.....	19,50€
Galette de boulgour de pois chiches, compotée d'oignons, mayonnaise au curry, légumes de saison, potatoes maison	
LE POULET.....	19,50€
Poulet pané frit, mayonnaise au curry, légumes de saison, compotée d'oignons, Morbier, potatoes	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop de Mojito, eau pétillante

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas, orange

9,00€

MAPPLE

Sirop de cassis, jus de pomme, eau gazeuse

TRIANGLE EXOTIQUE

Orange, jus d'ananas, jus de pomme

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO ou MOJITO FRUITS

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

SPRITZ : Apérol, prosecco, eau pétillante

GIN FIZZ : gin, soda, citron

MOSCOW MULE

Vodka, citron, menthe, gingerbeer

10,00€

SEX AND THE BEATCH

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

PINACOLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

APERITIFS

RICARD, PASTIS 51, PONTARLIER.....	2cl 3,00€
MARTINI BLANC ou ROUGE.....	4cl 4,00€
MACVIN DU JURA.....	8cl 6,00€
KIR VIN BLANC ou PETILLANT(cassis ou pêche).	10cl 5,50€
WHISKY SELECTION.....	4cl 7,00€
COUPE DE CREMANT DU JURA.....	10cl 5,50€
CHAMPAGNE (nous consulter).....	75cl

NOS BIERES

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€
PANACHE.....	25cl 4,00€ / 50cl 6,80€
MONACO.....	25cl 5,00€ / 50cl 6,80€
PICON BIERE.....	25cl 6,00€ / 50cl 8,20€
BITBURBER sans alcool.....	33cl 4,00€ (bouteille)
DESPERADOS.....	33cl 5,00€ (bouteille)
BIERES REGIONALES.....	33cl 6,00€ (bouteille)

CARTE DES VINS

	Bouteille	Verre 12cl	Pichet 50cl
VINS BLANC DU JURA			
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 BLANC DE BOURGOGNE			
Macon Villages.....	28,00€	5,50€	
Saint Véran.....	35,00€	7,00€	
Mercurey.....	39,00€	7,00€	
GIVRY 1 et cru.....	46,00€		
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			
Pinot noir Bourgogne Aoc.....	29,00€		
Mercurey.....	41,00€	7,50€	
Givry 1er Cru.....	46,00€		
VINS ROUGES DE BEAUJOLAIS			
Saint-Amour, Domaine le Cotoyon.	34,00€		
VINS ROUGES VALLEE 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 ROSES			
Rosé du moment.....	23,00€	5,00€	15,00€
Puech, Haut Argali.....	36,00€	7,50€	

MENU DU JOUR

FORMULE COMPLETE 20,00€ HORS BOISSONS

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