

Melting'Potes

RESTAURANT LOUNGE



ORGANISATION DE
VOS ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS ET PRIVÉS



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 8,50€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop de Mojito, eau pétillante

TRIANGLE EXOTIQUE

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de passion



VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas, jus d'orange

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL 9,50€

MOJITO ou MOJITO FRUITS

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

SEX AND THE BEACH

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

SPRITZ : Apérol, prosecco, eau pétillante

PINACOLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

GIN TONIC : gin, tonic, citron

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

COSMOLITCHI

Vodka, citron, litchi, cranberry

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51, PONTARLIER.....	2cl	3,80€
MARTINI BLANC ou ROUGE.....	4cl	4,50€
MACVIN DU JURA.....	8cl	6,00€
KIR VIN BLANC ou PETILLANT(cassis ou pêche).	10cl	6,00€
WHISKY SUPERIEUR.....	4cl	7,50€
COUPE DE CREMANT DU JURA.....	10cl	6,00€
CHAMPAGNE (nous consulter).....	75cl	
CREMANT DU JURA BTLE (nous consulter).....	75cl	28,00€
CREMANT DU JURA PRESTIGE	75cl	36,00€

NOS BIÈRES

BITBURGER (Allemande).....	25cl	3,50€ / 50cl 6,80€
BENEDIKTINER WEISS (Allemande).	30cl	4,90€ / 50cl 8,90€
BACCHUS FRAMBOISE (Belge) BIO	25cl	5,90€ / 50cl 10,50€
PANACHÉ.....	25cl	4,00€ / 50cl 6,80€
MONACO.....	25cl	5,00€ / 50cl 6,80€
PICON BIÈRE.....	25cl	6,00€ / 50cl 8,20€
BITBURBER sans alcool.....	33cl	4,00€ (bouteille)
DESPERADOS.....	33cl	6,00€ (bouteille)
BIÈRES DU MOMENT.....	33cl	7,00€ (bouteille)

Prix nets en Euros, service compris

CARTE DES VINS

	Bouteille	Verre 12cl	Pichet 50cl
VINS BLANCS 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 BLANCS 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.....	32,00€	7,00€	
Pinot Noir, Côtes du Jura, Domaine de la Petite Marne, Noir Frères, Vieilles vignes.....	37,00€	7,50€	
VINS ROUGES DE BOURGOGNE			
Pinot noir bourgogne.....	29,00€		
Mercurey.....	41,00€	8,50€	
Givry 1er Cru.....	46,00€		
VINS ROUGES DE BEAUJOLAIS			
Saint-Amour, AOP.....	34,00€		
VINS ROUGES VALLEE DU RHONE			
Côtes du Rhône, Plan de Dieu AOP.....	28,00€	6,00€	18,00€
Vacqueyras, AOP.....	35,00€		
Saint Joseph Appellation Saint Joseph protégé.....	39,00€		
VINS ROSÉS			
Rosé du moment.....	23,00€	5,00€	15,00€
Côte de Provence AOP.....	28,00€		
Prestige, Puech Haut Argali.....	34,00€		

MENU DU JOUR

FORMULE COMPLETE 20,00€ HORS BOISSONS

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

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

NOS ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT DU MELTING.....	9,50€
Emulsion cancoillotte, savagnin, crème de carottes, chips de Morteau	
LA CROÛTE 100% MORILLES.....	16,00€
PETITE SALADE	
(à choisir parmi les salades repas).....	8,50€

NOS SALADES REPAS

COMTOISE.....	16,50€
Vinaigrette balsamique, jambon du Haut-Doubs, Comté, crumble de noix, chou rouge, tomates et carottes	
FERMIERE.....	17,50€
Vinaigrette balsamique, poulet pané frit, tomates, oeuf dur, comté, chou rouge, carottes	
MORTEAU.....	17,50€
Vinaigrette balsamique, saucisse de Morteau snackée, oeuf dur, croûtons à l'ail, cancoillotte chaude, chou rouge, carottes	
TERRE ET MER.....	18,50€
Vinaigrette à l'aneth, crevettes cuites marinées, saumon fumé, fêta, tomates, chou rouge, carottes	
SUPPLEMENT BOL DE POTATOES.....	2,50€

NOTRE FONDUE AU COMTÉ 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, gambas, sauce chili thaï, légumes au lait de coco	
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 "FRANÇAISE".....	23,00€
Crème morilles au Vin jaune, légumes de saison, galette 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 basse température, jus au miel et au thym citronné, galette de pommes de terre, légumes de saison	
PAVE DE TRUITE "DU HAUT-JURA".....	22,00€
Sauce vierge (citron, basilic, gingembre), pommes de terre grenaille, légumes de saison	
SAUCISSE DE MORTEAU.....	19,00€
Cancoillotte chaude, potatoes maison, salade	

NOS SAUCES MAISON

BARBECUE, MAYONNAISE, MAYONNAISE CURRY, TARTARE.....	2,50€
SAUCE FROMAGE FONDU.....	4,50€
SAUCE MORILLES.....	6,50€
SAUCE AU POIVRE VERT.....	4,50€

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 maison	

NOS DESSERTS & NOS COUPES GLACÉES

LA PLANCHE GOURMANDE (Pour 2)..... Assortiments de desserts à partager	15,00€	COUPE COLONEL..... 2 boules citron, vodka (4 CL)	9,00€
CRÈME BRÛLÉE.....	8,50€	COUPE TATIN..... 2 boules vanille, 1 boule caramel, pomme confites, sauce caramel, chantilly	7,90€
POMME FAÇON TATIN.....	8,50€	COUPE EXOTIQUE..... 1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule passion, coulis de fruits exotiques, chantilly	7,90€
ENTREMET CHOCOLAT FACON SNICKERS..... Dacquoise, crémeux chocolat, praliné à la cacahuète, meringue Italienne, sauce caramel	9,00€	COUPE FRUITS ROUGES..... 1 boule fraise, 1 boule yaourt, 1 boule framboise, fruits frais, chantilly	7,90€
COUPE BROWNIE..... 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, brownie, chantilly	7,90€		



Tous nos desserts sont faits maison

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS	6,50€
-------------------------------------	-------

DIGESTIFS

GET 27 ou 31.....	4cl 6,00€
LIMONCELLO.....	4cl 6,00€
COGNAC.....	4cl 6,50€
MARC DU JURA.....	4cl 6,50€
CHARTREUSE VERTE.....	4cl 8,50€
CALVADOS.....	4cl 7,50€
RHUM ARRANGÉ MAISON.....	4cl 5,50€
IRISH COFFEE.....	9,00€
LIQUEUR Poire, mirabelle, sapin.....	4cl 8,00€
RHUM SUPÉRIEUR (nous consulter).....	4cl 8,50€

SOFTS

COCA-COLA - COCA-COLA ZERO.....	33cl 4,50€
PERRIER.....	33cl 4,00€
FUZETEA - SCHWEPES 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 GLACES ARTISANALES

"MAISON ANTOLIN"

A COMPOSER SOI-MÊME

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
3,50€	5,50€	6,50€

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

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

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

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO.....	2,20€
DÉCAFÉINÉ.....	2,20€
CAFÉ ALLONGÉ.....	2,30€
DOUBLE EXPRESSO.....	3,40€
CAFÉ AU LAIT.....	3,50€
CHOCOLAT CHAUD.....	3,20€
THÉ 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