

Menu Détente

16,80 €

Terrine de campagne « Maison »

Ou

Salade mimosa



Friture du moment

Ou

Plat du jour

Assortiment de légumes



Duo de fromages

Ou Fromage blanc

Ou Dessert du jour

Menu Découverte Comtoise

24,80 €

Salade aux lardons du Haut-Doubs,
déglacés au vinaigre de framboise

Ou

Rillettes de truite à la vache qui rit

Ou

Jambon cru de Luxeuil

Tournedos de veau à la crème

Ou

Filet de sandre aux mousserons persillés

Ou

Cuisse de canard confite, aux griottes
de Fougerolles

Assortiment de légumes

Assiette de fromages régionaux

Ou

Fromage blanc

Dessert au choix

Menu Senteurs d'un Terroir

36,10 €

Tartine de Montbéliarde, et Roucouloons de
Charcenne sur petite salade

Ou

Assiette dégustation de charcuterie « d'ici »

Ou

Salade « Retour de pêche »

sans le plat
du milieu

Friture d'ablettes

Ou

Œuf poché, crème au lard,
et petits croûtons

28,20 €

Jambon du Haut Doubs braisé aux
mousserons

Ou

Blanquette de joues de sandre aux
petits légumes

Ou

Entrecôte Charolaise aux morilles
Assortiment de légumes

Choix de fromages régionaux sur
salade

Ou Fromage blanc

Dessert au choix

Menu du petit gourmet

Steak Haché 7,50 €

Ou Petit poisson pané

Ou Saucisse de Morteau

+ frites

Boule de glace Ou Dessert du jour

Sirop offert

Découvrez notre petit coin jeux



Restaurant Les Jardins Gourmands



PESMES

☎ 03.84.31.20.20

Fax 09.57.82.26.81

Mail : ljk.pesmes@orange.fr

Http : www.jardinsgourmands.com

CARTE










Laissez-vous tenter par les plats et menus
précédés de

Il s'agit des mets et spécialités de notre Terroir

LES ENTREES FROIDES

| | | |
|---|----------------|---|
|  Rillettes de truite à la vache qui rit et son toast (Une spécialité à découvrir) | 9,00 € |  |
| Terrine du moment « Maison » Servie avec bouquets de crudités | 9,00 € | |
|  Salade fromagère Salade, tranches de pain avec Morbier, Comté et Bleu de Gex gratinés | 10,00 € |  |
|  Salade aux lardons du Haut Doubs déglaçés au vinaigre de framboise | 8,80 € |  |
|  Salade des « Jardins Gourmands » Salade, noix, pomme, jambon cru de Luxeuil et bâtonnets de Morbier | 9,00 € |  |
| Salade mimosa Salade verte, tomate et œuf dur mouliné | 5,00 € |  |
| Salade « Retour de pêche » Salade, filets de poisson frits (Selon disponibilité) | 10,00 € |  |










LES ENTREES CHAUDES

| | | |
|---|----------------|---|
| Croûte aux morilles | 16,50 € | |
|  Tartine de Montbéliarde et Roucoulons de Charcenne sur petite salade | 12,00 € |  |
| Friture d'ablettes, salade et mayonnaise | 10,80 € |  |
|  Friture de carpe des Dombes, salade et mayonnaise | 13,00 € |  |
|  Œuf poché, crème au lard du Haut-Doubs et petits croûtons | 7,00 € |  |



Pour vos repas de famille, associations, clubs...

Notre grande salle à banquets et notre catalogue de menus sont à votre disposition.





LES POISSONS

| | | |
|--|----------------|---|
|  Blanquette de joues de sandre aux petits légumes | 15,50 € | |
|  Filet de truite, aux noisettes, déglacé au Marc du Jura | 14,50 € |  |
|  Filet de sandre crème au lard du Haut Doubs | 15,80 € |  |
|  Filet de sandre aux mousserons persillés | 15,80 € |  |
|  Pavé de carpe à la Franc Comtoise (Carpe des Dombes enfournée avec lard et comté) Faut essayer ! | 16,00 € |  |

LES VIANDES

| | | |
|--|----------------|---|
|  Pavé d'onglet poêlé, jus à l'échalote (Uns viande tendre et savoureuse !) (UE) | 16,50 € |  |
| Tournedos de veau poêlé (France) (Amateur de viande rosée, ne pas hésiter !) | 16,50 € |  |
|  Entrecôte Charolaise poêlée (Uns valeur sûre !) | 16,00 € |  |
| Ajout de sauce, au choix : Sauce mousserons, Bleu de Gex, échalote, Cancoillotte | 2,80 € | |
| Ajout de sauce morilles | 4,00 € | |
| Steak tartare préparé - Frites (Viande Charolaise crue mélangée avec câpres, cornichons, échalote) | 15,50 € | |
|  Cuisse de canard confite, aux griottes de Fougerolles | 16,50 € | |

A PARTAGER

| | | |
|---|----------------|---|
|  Fondue Bourguignonne (Viande Charolaise et ses sauces «Maison») | 16,50 € |  |
|  Fondue aux 3 fromages (Comté, Morbier, Emmenthal) | 15,00 € |  |



La gratinée du Haut Doubs :

Pomme de terre nature, Morteau et lard du haut Doubs
Le tout gratiné au Morbier et accompagné de salade

L'assiette Franc - Comtoise :

Salade verte, tomate, pommes rissolées, jambon cru fumé de Luxeuil, Montbéliarde et cancoillotte chaude

Planche dégustation de fromages

Et charcuteries « d'ici » :

Jambon blanc du Haut Doubs, jambon cru fumé de Luxeuil, Morteau, Comté, Roucoulons et Bleu de Gex

au
vendredi midi
hors jours fériés

au
vendredi midi
hors jours fériés

FORMULE DU MIDI

13,50 €

Entrée du jour + Plat du jour + Verre de vin + Café
OU

Plat du jour + Dessert du jour + Verre de vin + Café

Menu du jour 12,00 €

Entrée du jour

=====

*Plat du jour
Garniture*

=====

*Fromage blanc
Ou Dessert du jour*



Les plats « faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts