

CHALET DU SENTIER

hiver gourmand

Février

MENU ET CARTE

2026

Menu à 40 €
"Plaisir
Gourmand"

Formule fromage et dessert : 45 €

Tartare végétal de
topinambour sur
pétale de jambon cru du
Haut-Doubs,
vinaigrette ail des ours,
crème glacée de foie gras

OU

Feuillantine de ris de veau,
Sauce macvin et citron

Filet de bœuf rosé, cuit
basse température, jus
réduit à l'ail noir

OU

Poisson du marché rôti au
thym, crémeux de panais
au Crémant du Jura

Dessert du jour au choix

BIENVENUE

SKI AUX FOURGS

DANS LES ANNEES
1920



Formule

En semaine, le midi

17€

Entrée, plat

ou

Plat, dessert

20€

Entrée, plat,

dessert

C'est sympa

Planche de charcuterie du
Haut-Doubs, Salade verte
(par personne)

Jambon cuit et cru
11,50 €

Jambon cuit et cru +
Terrine
15 €

Jambon cuit et cru +
Fromage
15 €

Croute des Alpes, Salade
verte
20 €, (Mini) 14 €

Assiette de frites maison
5 €

Pâtisserie maison
crêpe

ENTREES ET PLATS

N'HESITEZ PAS A SIGNALER VOS ALLERGIES



ENTREES

Terrine de foie gras maison,
Confit d'oignon rouge
20 €

Terrine de ma Grand-Mère,
Pickles de légumes
12 €

Potage du moment
9 €

Croute aux champignons et
morilles
14 €

Salade du Chef Selon
l'inspiration
10 €

Feuillantine de ris de veau,
Sauce macvin et citron
19 €

Feuillantine de pot au feu
d'escalope de foie gras, Petits
légumes de saison, Jus réduit
Trousseau et coing
20 €

Tartare végétal de topinambour sur
pétale de jambon cru du Haut-
Doubs, vinaigrette ail des ours,
crème glacée de foie gras
17 €

PLATS

Tataki de bœuf façon Bourri 25 €

Volaille de Bresse, aux morilles et vin jaune 29 €

Tête de veau, Sauce ravigote 18 €

Le mijoté du jour 15 €

Filet de bœuf rosé, cuit à basse température,
jus réduit à l'ail noir 28 €

Poisson du marché rôti au thym, crémeux de panais
au Crémant du Jura 26 €

LES BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ

Apéritifs

*"Semilla-distillerie
Aymonier"*

- Absinthe 4 cl
 - Blanche la perchée.....9€
 - Verte la sibylline.....8€
- Viaduc (pont) 2 cl2,80€
- Martiane (suze) 4cl.....3,50€



- Ricard 2 cl.....2,80€
- Porto 4 cl3,00€
- Macvin 8 cl.....4,50€
- Kir 8 cl.....3,00€
- Crémant du jura 10 cl..5,20€

Bières

- Bière pression 25 cl.....3,80€
- Bière artisanale Pontarlier
"La bonne bouille" 25 cl

La sereine blonde..... 6,00€

La lady héroïne blanche....6,00€

La guerre des houblons
IPA.....6,50€



Digestifs et liqueurs

"Semilla-distillerie Aymonier"

- Liqueurs : Absinthe, Sapin, Myrtille, Eglantine 4 cl 6,50 €
- Crème de cassis 4 cl 4,50 €

"Distillerie Tissot Caveau Marie-Louise"

Nevy-sur-seille (39)

- Gentiane 4 cl7,00€
- Poire, mirabelle 4 cl5,00 €

Whisky

- Elevé en fût de trousseau 4 cl ... 8,50 €
- Elevé en fût de macvin 4 cl8,50 €

LES BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ

Boissons non alcoolisées

- Vittel 100 cl.....4,50€
50 cl.....3,00€
25 cl.....2,50€
- San pellegrino 100 cl ...5,00€
50 cl.....3,50€
- Schweppes 25 cl.....3,50€
Agrume 25 cl.....3,80€
- Limonade 25 cl.....3,20€
- Coca-cola.....3,80€
- Coca-cola zéro.....3,50€
- Fuze tea.....3,20€
- Jus de fruits.....4,00€
artisanal..... 7,50€
- Sirop Semilla-distillerie:
Menthe, sureau,
poire-vanille.....1,20€
- Sirop : Fraise, grenadine,
citron.....1,00€

Boissons chaude

- Café la dame blanche..1,80€
- Cappuccino.....2,30€
- thé, infusion.....2,80€
- Chocolat chaud.....3,80€



Carte des Vins

“Vins du jura Blanc”

- Côte du jura assemblage Domaine Boisson 75 cl 27€
Pichet 50 cl 19€
Pichet 25 cl 10€
- Côte du jura Chardonnay Domaine Lambert 75 cl 26€
Verre 12 cl 4,80€
- Côte du jura assemblage Domaine Lambert 75 cl 35€
- Côte du jura savagnin Domaine Lambert 75 cl 48 €
- Vin jaune Domaine Boisson 62 €
Verre 12 cl 12,50 €

“Vins du jura Rouge”

Domaine Lambert

- Trousseau 75 cl 34€
- Pinot Noir 75 cl 30€

“Vins de Bourgogne”

Domaine Lagarde

- Côte Chalonnaise Chardonnay (Blanc) 75 cl 36€
Verre 12 cl 6,50€
- Montagny 1er cru (blanc) 75 cl 48€
- Côte chalonnaise Pinot (rouge) 75 cl 38€
Verre 12 cl 7,00€
- Mercurey Veille vigne (rouge) 75 cl 52 €

“Vins du Rhône”

- Côte du Rhône “ esprit d’équipe” 75 cl 13€
Pichet 50 cl 9€
Pichet 25 cl 5€