CHALET DU SENTIER

hiver gourmand

Hiver — **MENU ET CARTE** — **2027**

BIENVENUE

Menu à 42€

“plaisir gourmand”

Supplément fromage 7 €

Terrine de foie gras maison, confit d'oignons rouges au miel, petite salade de mâche

Feuillantine d’escargots de Bourgogne sur confit de fenouil, sauce à l’absinthe des Fourgs

Charlotte de truite fumée, Mousse de betterave et Griottines de Fougerolles

.....

Pavé de chevreuil rosé rôti au thym, Mirabelles des Fourgs , Sauce grand veneur

Filet de poisson du marché sur un crémeux de butternut aux épices et citron vert

Cuissot de porcelet au miel et à la bière de Pontarlier

.....

Dessert du jour au choix

SKI AUX FOURGS — *DÉVALER LES PENTES DU TOURILLOT*



Formule

En semaine, le midi

17€	20€
Entrée, plat	Entrée
ou	Plat
Plat, dessert	Dessert

ENTRÉES ET PLATS

n'hésitez pas à signaler vos allergies

2027





ENTRÉES

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

Potage du moment
9 €

Croûte aux champignons et morilles
14 €

Salade du Chef selon l'inspiration
10 €

Terrine de foie gras maison, confit d'oignons rouges au miel, petite salade de mâche
18 €

Feuillantine d'escargots de Bourgogne sur confit de fenouil, sauce à l'absinthe des Fourgs
18 €

Charlotte de truite fumée, Mousse de betterave et Griottines de Fougerolles
18 €

PLATS

Tataki de boeuf façon Bourri ..... 25 €

Volaille de Bresse aux morilles et Vin Jaune ..... 29 €

Tête de veau sauce ravigote ..... 18 €

Le mijoté du jour ..... 18 €

Jambon de montagne cuit au foin sauce échalote et Jura Chardonnay ..... 18 €

Pavé de chevreuil rosé rôti au thym, Mirabelles des Fourgs , Sauce grand veneur ..... 28 €

Filet de poisson du marché sur un crémeux de butternut aux épices et citron vert ..... 28 €

Cuissot de porcelet au miel et à la bière de Pontarlier ..... 26 €

LES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

2027

APÉRITIFS

“Distillerie Aymonier - La Semilla”
Les Fourgs

- Absinthe 4cl
  - blanche La Perchée ..... 9,00 €
  - verte La Sibylline ..... 8,00 €
- Viaduc (pont) 2cl ..... 3,00 €
- Martiane (suze) 4cl ..... 3,80 €

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



BIÈRES

- Bière pression 25cl ..... 3.50€

“La Bonne Bouille” - Pontarlier
Bière artisanale

- La Sereine blonde 25cl ..... 6,00 €
- La lady héroïne blanche 25cl ..... 6,00 €
- La guerre des houblons IPA 25cl . 6,50 €

WHISKY

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

DIGESTIFS ET LIQUEURS

“Distillerie Aymonier - La Semilla”
Les Fourgs

- Liqueurs :

Absinthe, Sapin, Myrtille, Eglantine 4cl ..... 6,50 €

- Crème de cassis 4cl ..... 4,50 €

“Distillerie Tissot Caveau Marie-Louise”
Nevy-sur-Seille (39)

- Gentiane 4cl ..... 7,00 €
- Poire, Mirabelle 4cl ..... 5,00 €

LES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

2027

CARTE DES VINS



“Vins du Jura Blanc”

Domaine Credoz - Château-Chalon

- Côte du Jura bio - Sélection ..... 39 €
- Côte du Jura bio - Melon ..... 39 €
- Côte du Jura bio - Savagnin sous voile ..... 46 €

Domaine Lambert - Le Chateley

- Côte du Jura - Chardonnay ..... 28 €
- Côte du Jura - Assemblage ..... 35 €
- Côte du Jura - Savagnin ..... 48 €

- Vin Jaune - Domaine Boisson 62cl ..... 62 €
- Château-Chalon 62cl ..... 66 €

“Vins du Jura Rouge”

Domaine Credoz - Château-Chalon

- Pinot noir bio - Les Grivettes ..... 32 €

Domaine Lambert - Le Chateley

- Trousseau ..... 34 €
- Pinot noir ..... 30 €

“Vins de Bourgogne”

Domaine Lagarde - Saint-Désert

- Côte chalonnaise - Chardonnay (blanc) ... 38 €
- Montagny 1er cru - Les Vignes St-Pierre (blanc) .....48 €
- Côte chalonnaise - Pinot (rouge) ..... 38 €
- Mercurey - Vieille vigne (rouge) ..... 52 €

Domaine Felettig - Chambolle-Musigny

- Morey Saint-Denis - En la Rue de Vergy (rouge) ..... 66 €
- Hautes Côtes de Beaune - En Vallerot (blanc) ..... 49 €

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

- Vittel 100cl ..... 4,50 €
  - 50cl ..... 3,00 €
  - 25cl ..... 2,50 €
- San Pellegrino 100cl ..... 5,00 €
  - 50cl ..... 3,50 €
- Schweppes 25cl ..... 3,50 €
- Schweppes agrumes 25 cl ..... 3,80 €
- Limonade 25cl ..... 3,20€
- Coca-Cola ..... 3,80€
- Coca-Cola zéro ..... 3,50€
- Fuze Tea ..... 3,20 €
- Jus de fruits ..... 4,00 €
- Jus de fruits artisanal ..... 7,50 €
- Sirop “La Semilla” - sureau ou poire-vanille
  - à l'eau ..... 3,00 €
  - diabolo ..... 3,50 €
- Sirop : fraise, grenadine, menthe, citron
  - à l'eau ..... 2,00 €
  - diabolo ..... 2,50€

BOISSONS CHAUDES

- Café ..... 1,80 €
- Café crème ..... 2,20 €
- Thé, infusion ..... 2,80 €
- Chocolat chaud ..... 3,80 €

LES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

2027

VIN OUVERT - AU VERRE

Vins du Jura

- Côte du Jura - Chardonnay - Domaine Lambert (blanc) ..... 5 €
- Côte du Jura bio - Savagnin sous voile - Domaine Credoz (blanc) ..... 8 €
- Château-Chalon (blanc) ..... 13 €

Vins de Bourgogne

- Côte chalonnaise - Chardonnay - Domaine Lagarde (blanc) ..... 7 €
- Côte chalonnaise - Pinot - Domaine Lagarde (rouge) ..... 7 €

VIN OUVERT - AU PICHET

Côte du Jura - Assemblage - Domaine Boisson (blanc)

- 75cl ..... 27 €
- 50cl ..... 19 €
- 25cl ..... 10 €

Côte du Rhône

- 75cl ..... 16 €
- 50cl ..... 10 €
- 25cl ..... 7 €

Rosé de Provence

- 75cl ..... 16 €
- 50cl ..... 10 €
- 25cl ..... 7 €



CHALET DU SENTIER

hiver gourmand

Hiver PETIT PLAISIR GOURMAND **2027**

BIENVENUE

LES FOURGS EN HIVER

PRENDRE UN PEU DE HAUTEUR ....



Soirées à thème :

moules frites
concerts
fondues
...

Suivez-nous sur les réseaux pour connaître les dates et nos actualités !
https://www.facebook.com/chaletdusentier.2025
www.chaletdusentier.com

C'est sympa

en dehors des horaires de restauration

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 Alpages, Salade verte
20 €, (Mini) 14 €

Potage du moment
9 €

Assiette de frites maison
5 €

Pâtisserie maison

CHALET DU SENTIER

hiver gourmand

Hiver

HORAIRES

2027

LUNDI	fermé
MARDI	fermé
MERCREDI	10h - fin du service
JEUDI	10h - fin du service le soir, sur réservation pour les groupes +10 pers.
VENDREDI	10h - fin du service / 18h30 - fin du service
SAMEDI	10h - fin du service / 18h30 - fin du service
DIMANCHE	10h - fin du service

Du 1er mai au 15 octobre, le chalet est à louer pour vos banquets, repas de famille, etc..
N'hésitez pas à me contacter : 07 71 70 72 60

www.chaletdusentier.com