



1305, route du Noirmont 39220 LES ROUSSES

Tel : +33(0)3 84 60 06 25

Consultez notre carte et notre webcam sur : www.golfdurochat.com

Service midi : 11h30 à 14h30

(Le service du midi peut se prolonger en fonction de l'affluence)

Service soir : 19h00 à 21h00

Consultez également notre menu du jour (midi uniquement)

Tous les Mercredis soir :

Soirée Fondue + Dessert : 15 €

Les Entrées

Velouté de potiron aux épices d'hiver	5.60 €
<i>(Servi avec crème fraîche et comté râpé)</i>	
Escargots de Bourgogne et sa persillade maison parfumée au Vin Jaune	
La douzaine :	10.90 €
La 1/2 douzaine	5.90 €
Tartine de Mont d'Or chaud et son jambon cru du Haut Doubs, verte, tomates	10.50 €
Salade de hareng fumé	8.80 €
<i>(Filets de hareng, pommes de terre tièdes, oignons)</i>	
Salade des Helvètes	10.90 €
<i>(Tomme Vaudoise tiède sur Toast, pommes de terre, viande séchée des Grisons, verte)</i>	
Chèvre chaud au miel du Jura et sa salade au lard grillé	9.90 €
<i>(Verte, tomates, chèvre chaud sur toast, lard grillé)</i>	
Planchette Montagnarde	9.90 €
<i>(Viande séchée des Grisons, jambon blanc, jambon cru du Haut Doubs, saucisson)</i>	
Salade verte	3.00 €

Les Spécialités Régionales

Pierrade « Bœuf, poulet fermier, lard » 20.90 €

De préférence sur réservation...

(Mini 2 pers. Prix par pers. Faites griller vous-même votre viande sur une pierre chaude. La pierrade est servie avec des légumes à faire griller, des frites et un assortiment de sauce)

Reblochonade : Une recette traditionnelle 18.50 €

(Mini 2 pers. Prix par pers. A l'aide d'une poêle, faites fondre une moitié de reblochon et faites le couler sur vos pommes de terre. Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur, condiments)

Mont d'Or Chaud (1 Mont d'Or de 500g par pers, Cuisson : 20 minutes) 18.90 €

(Mont d'or chaud, pommes de terre vapeur, charcuterie, condiments)

Raclette à l'ancienne (Véritable appareil à racler) 18.90 €

(Mini 2 pers. Prix par pers. 300 g de fromage par pers)

(Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur, condiments)

Croûte aux morilles et salade verte 15.20 €

Croûte au Fromage et salade verte (Cuisson : 20 minutes) 12.40 €

Saucisse de Morteau Franc-comtoise 13.90 €

(Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte chaude, salade verte)

Planchette de viande séchée des Grisons (80 gr) 8.50 €

Planchette de viande séchée des Grisons (40 gr) 5.00 €



Les Fondues



Fondue Suisse de la laiterie d'Orbe

(Mélange de gruyère Suisse et vacherin Fribourgeois, vin blanc, ail)

(200g de fromage par pers) 13.90 €

(300g de fromage par pers) 18.50 €

Fondue Suisse aux cèpes et morilles

(200g de fromage par pers) 15.90 €

(300g de fromage par pers) 20.50 €

Fondue Jurassienne (Comté, vin blanc, ail)

(200g de fromage par pers) 13.50 €

(300g de fromage par pers) 18.50 €

Fondue aux 3 Fromages (Mont d'Or, Comté, Raclette)

(200g de fromage par pers) 14.00 €

(300g de fromage par pers) 19.00 €

Toutes nos fondues sont accompagnées d'une salade verte.

Supplément de 4.50 € par personne pour les fondues Royales :

(Charcuterie : jambon fumé blanc et sec du Haut Doubs, saucisson).

Les Tartiflettes

(Pommes de terre, oignons, lardons, crème, fromage fondu)

L'original au Reblochon de Savoie	12.80 €
Morbiflette (au morbier du Jura)	12.80 €
Gexiflette (au bleu de Gex du Jura)	12.80 €
Racliflette (au fromage à raclette)	12.80 €
Mont d'Oriflette (au Mont d'Or du Haut Doubs)	13.80 €

Toutes nos tartiflettes sont accompagnées d'une salade verte.

Les Viandes

Escalope Jurassienne	14.90 €
<i>(Suprême de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four) L'escalope Jurassienne est servie avec des tagliatelles</i>	
Faux Filet de Bœuf poêlé *	16.00 €
Faux Filet de Bœuf poêlé *sauce morilles	20.50 €
Filets de caille persillés	13.20 €

Garniture des viandes : Légumes du Jour / Frites ou Tagliatelles

**Carpaccio de Bœuf mariné à l'huile d'olive et citron,
tête de moine, toasts ***

- Comme une entrée (80 g de viande)	8.00 €
- Comme un plat (160 g de viande, frites)	13.90 €

** Origine de la viande de Bœuf : France.*

Les Poissons

Filets de truite meunière	12.60 €
Filets de truite déglacés au Savagnin	13.90 €

Les Pâtes

Lasagne / salade verte	11.90 €
Tagliatelles aux morilles	13.20 €
Tagliatelles à la carbonara	9.90 €
<i>(lardons, oignons, vin blanc, crème, jaune d'œuf)</i>	
Tagliatelles à l'Italienne	8.90 €
<i>(Tomates, oignons, ail, huile d'olive, basilic)</i>	

Les Menus

Menu du Risoux **19.90 €**

*Velouté de Potiron aux épices d'hiver,
crème fraîche, comté râpé*

Ou

*Salade de hareng, pommes à l'huile
tièdes, oignons*

Croûte aux Morilles

Ou

*Carpaccio de Bœuf (160g) mariné à
l'huile d'olive et citron,
tête de moine, toasts, frites**

*Faisselle de fromage blanc ou tarte
maison ou crème caramel*

Menu Fondue **(Mini 2 pers)** **20.90 € / Pers**

*Chiffonnade de viande séchée
des Grisons*

*Choisissez votre fondue
(La même pour 2 pers)*

Jurassienne / Suisse / 3 Fromages

*Salade de fruits frais
et sa boule vanille*

Menu du Noirmont **25.00 €**

*12 escargots de Bourgogne et sa
persillade parfumée au Vin Jaune*

Ou

Salade des Helvètes

*(Tomme Vaudoise tiède sur Toast, pommes
de terre, viande séchée des Grisons, verte)*

Filets de truite déglacés au Savagnin

Ou

Escalope Jurassienne

*(Suprême de poulet fermier, jambon cru,
crème, comté, le tout gratiné au four)*

Assortiment de fromage de la région

Ou

Dessert au choix

Menu enfant **(- 10 ans)** **9.50 €**

*Jus multi vitamine ou sirop à l'eau
ou limonade*

*Blanc de volaille fermier ou
Steak haché ou Jambon blanc
Choix de garniture : légumes du jour,
frites, tagliatelles,*

*Crème caramel ou glace (cône) ou
faisselle de fromage blanc*

** Origine des viandes : Bœuf : France.
Prix Nets. TVA 5.5 % incluse*