



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)

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	
Les 6	5.90 €
Les 12	10.90 €
Salade de Saint Jacques et Gambas	15.00 €
<i>Déglacées au vinaigre de Xérès (attente 15 min)</i>	
Salade de hareng	8.80 €
<i>(Filets de hareng, pommes de terre tièdes, oignons)</i>	
Salade des Helvètes	11.40 €
<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	10.30 €
<i>(Verte, tomates, chèvre chaud sur toast, lard grillé)</i>	
Ardoise Montagnarde	9.90 €
<i>(Viande séchée des Grisons, jambon blanc, jambon cru du Haut Doubs, saucisson)</i>	
Salade verte	3.00 €

Nos salades sont copieuses. Si vous prenez une suite, possibilité de ½ salade (Sauf Helvètes , St Jacques & verte)

Prix : - 2.50 € par rapport au prix de la salade normale.

Les Spécialités Régionales

Reblochonade : Une recette traditionnelle	18.90 €
<i>(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)</i>	
Mont d'Or Chaud (1 Mont d'Or de 500g pour 1 pers)	19.50 €
<i>(Mont d'or chaud, pommes de terre vapeur, charcuterie, condiments)</i>	
Mont d'Or Chaud (1 Mont d'Or de 500g pour 2 pers, prix par pers)	13.50 €
<i>(Mont d'or chaud, pommes de terre vapeur, charcuterie, condiments)</i>	
Raclette à l'ancienne (Véritable appareil à racler)	18.90 €
<i>(Mini 2 pers. Prix par pers. 300 g de fromage par pers) (Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur, condiments)</i>	
Croûte aux morilles et salade verte	15.20 €
Croûte au fromage et salade verte <i>(Cuisson : 20 minutes)</i>	12.40 €
Chiffonnade de viande séchée des Grisons (80 gr)	10.50 €
Chiffonnade de viande séchée des Grisons (40 gr)	6.00 €



Les Fondues

Minimum 2 personnes. Prix par personne

Fondue Jurassienne <i>(Comté, vin blanc, ail)</i>	
(200g de fromage par pers)	13.50 €
(300 g de fromage par pers)	18.50 €
Fondue Suisse de la laiterie du Brasseur	
<i>(Mélange de gruyère Suisse et vacherin Fribourgeois, vin blanc, ail)</i>	
(200g de fromage par pers)	14.90 €
(300 g de fromage par pers)	19.40 €
Fondue Suisse aux cèpes et morilles	
(200g de fromage par pers)	16.50 €
(300g de fromage par pers)	20.90 €
Fondue aux 3 Fromages <i>(Mont d'Or, Comté, Raclette, vin blanc, ail)</i>	
(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)

*Vous pouvez également agrémenter votre fondue avec
de la viande séchée des Grisons...*

Les Viandes

Escalope Jurassienne	14.90 €
<i>(Suprême de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four)</i> <i>L'escalope Jurassienne est servie avec des tagliatelles</i>	
Pavé de veau aux morilles et vin jaune *	19.50 €
Faux Filet de Bœuf Charolais poêlé *	16.00 €
Faux Filet de Bœuf Charolais poêlé *sauce béarnaise	18.40 €
Faux Filet de Bœuf Charolais poêlé *sauce morilles	20.50 €

Garniture des viandes : Légumes du Jour / Frites ou Tagliatelles

Carpaccio de Bœuf mariné à l'huile d'olive et citron, Copeaux de parmesan, toasts *	
- Comme une entrée (70 g de viande)	8.20 €
- Comme un plat (140 g de viande, frites)	14.20 €

* Origine de la viande : Bœuf et Veau : France

Les Poissons

Filets de truite meunière	13.20 €
Filets de truite déglacés au Savagnin	14.90 €
Poisson du jour	
<i>(En fonction des arrivages, prix en fonction de la variété du poisson)</i>	

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 Tartiflettes

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

L'original au Reblochon de Savoie	13.50 €
Morbiflette (au morbier du Jura)	13.50 €
Gexiflette (au bleu de Gex du Jura)	13.50 €
Racliflette (au fromage à raclette)	13.50 €
Mont d'Oriflette (au Mont d'Or du Haut Doubs)	14.00 €

Toutes nos tartiflettes sont accompagnées d'une salade verte.

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

Poisson du jour

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

Menu

Fondue Royale

(Mini 2 pers)

23.00 € / Pers

Fondue Jurassienne ou

Fondue aux 3 fromages

(La même pour 2 pers)

Assortiment de charcuterie

*(Jambon blanc, jambon cru du
Haut-Doubs, saucisson, salade verte)*

Salade de fruits frais

et sa boule vanille ou

*crème caramel ou nougat glacé au
coulis de framboise ou tarte du jour*

**Tous nos mets sont élaborés
avec des produits frais
cuisinés à la minute.
« Hâtez vous de patienter ! »**

Menu du Noirmont

25.90 €

12 escargots de Bourgogne

Ou

*Chèvre chaud au miel du Jura et sa
salade au lard grillé*

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 à la carte

Menu enfant

(- 10 ans)

9.70 €

Jus de fruits au choix ou diablo

Ou sirop à l'eau

Blanc de volaille fermier ou

Steak haché ou Jambon blanc

*Choix de garniture : légumes du jour,
frites, tagliatelles,*

*Crème caramel ou cornet glace ou
faisselle de fromage blanc*

* Origine des viandes : Bœuf : France.
Prix Nets. TVA 7 % incluse

**« Coin Enfant à
disposition »**

***A partir du Vendredi 16 Décembre,
Venez découvrir notre carte d'hiver...***

***Nous serons heureux de vous
accueillir midi et soir***

***Consultez notre menu de Noël
Consultez notre menu Saint Sylvestre***

***Retrouvez toute notre actualité sur
www.golfdurochat.com***

***Réservations et renseignements :
03 84 60 06 25***