

# Les Menus

Aucune modification ne peut être apportée aux menus proposés

## Menu du Risoux 24.90 €

Potage du Jour

OU

Salade de Harengs Fumés,  
Pommes de terre à l'huile

OU

Terrine de Gibier  
aux noisettes et vin Jaune

Morbiflette, Salade mêlée

OU

Filets de Truite du Jura  
déglacés au Savagnin

Dessert du Jour

## Menu Fondue Royale

(Mini 2 pers)

25.00 € / Pers

Fondue au choix

(Jurassienne ou 3 Fromages)

(Suisse : suppl de 3.50 €/Pers)

Suisse Cèpes et Morilles : suppl de 5 €/Pers)

Accompagnée de  
charcuterie et salade verte

(Jambon blanc, jambon cru du  
Haut-Doubs, saucisse de Morteau  
séchée, salade verte)

Dessert du Jour

## Menu du Noirmont 32.90 €

12 escargots de  
Bourgogne, persillade  
maison parfumée au Vin  
Jaune

OU

Petite salade Gourmande  
(Foie gras de canard maison, magrets  
de canard fumés, noix, salade verte)

Filet Mignon de Sanglier  
sauce Grand Veneur

OU

Cassolette de Saint  
Jacques déglacées au  
Noilly Prat

Dessert du Jour

## Menu enfant

(- 10 ans)

9.90 €

Petite Tartiflette

OU

Petite Saucisse de  
Morteau, Frites et  
Légumes du Jour

OU

Steak Haché, Frites et  
Légumes du Jour

1 boule de glace au choix

OU

Yaourt du Jura nature ou  
aux fruits

# Boissons

## Les Apéritifs « locaux »

Vieux Pontarlier (anisé) 45°	2.60 €	Cocktail Ô Jura (12cl)	5.20 €
Absinthe blanche 68°	3.00 €	(Crémant du Jura et ses raisins secs marinés au Macvin)	
Absinthe jaune 45°	3.00 €	Macvin du Jura (6 cl)	3.80 €
Spritz Jurassien (15 cl) (Apérol, crémant Jura)	6.70 €	Verre de vin jaune (6 cl)	6.90 €
Apéritif du Rochat (12cl) (Crème de myrtille, myrtilles, vin blanc du jura)	3.40 €	Verre de vin de paille (6 cl)	6.90 €



## Bières du Jura (bout 33 cl)

BLONDE :



Millefleur - 6.4° - Blonde au miel qui  
participe à la fermentation et permet  
d'aboutir à une bière dorée et suave

4.60€

AMBRÉ :



Grande Rivière - 6° - Bière aux tons  
de caramel à dominante maltée, fraîche.  
Issue d'un assemblage délicat de malts  
blonds et caramélisés.

4.60€

BLANCHE :



Blanche des Plateaux - 4.8° -  
Bière fromentée (malt de blé) non filtrée.  
Elle désaltère avec ses bulles légères, son  
goût de fruit acidulé et sa finale épicée.  
C'est dans sa levure que l'on retrouve  
toutes ses qualités gustatives, d'où l'inté-  
rêt de retourner la bouteille avant de servir.

4.60€

FRUITÉE :



Griottines - 5° - Fruit de la collabora-  
tion de deux artisans, elle est le symbole  
de leur travail commun. Aux malts d'orge  
et de blé, est incorporé le jus de Griot-  
tines, obtenu par une lente macération de  
cerises soigneusement sélectionnées.

4.60€

## Les Digestifs « locaux »

Liqueur de Sapin	5.50 €	Liqueur de :	
Eau de vie de Gentiane 45°	5.50 €	Fraise des bois, violette,	
Eau de vie de framboise,		myrtille, framboise 25°	5.50 €
mirabelle 40°	5.50 €	Génépi 35°	5.50 €
Vieux Marc d'Arbois 47°	5.50 €		

## Boissons diverses

Pression Heineken 25 cl	3.00 €	Litre Badoit, San Pellegrino,	
Sodas (coca, orangina, jus fruits)	3.00 €	Evian	4.20 €
Sirop à l'eau	2.00 €	Espresso	1.90 €
Diabolo	2.20 €	Café allongé	2.00 €
1/2 Badoit, San Pellegrino,		Thé, Infusion	2.70 €
Evian	3.00 €		

Contenance de la verrerie : Apéritifs / digestifs : 4cl - Apéritifs anisés : 2 cl  
TVA 20 % incluse pour les boissons alcoolisées - TVA 10 % incluse pour les boissons sans alcool



Restaurant  
Le Rochat

1305, route du Noirmont 39220 LES ROUSSES  
Tel : +33(0)3 84 60 06 25

Cuisine traditionnelle française de qualité.  
Ambiance conviviale

Service midi : 11h30 à 13h30 la semaine / de  
11h30 à 14h00 le Week-End  
(Le service du midi peut se prolonger le week-  
end en fonction de l'affluence)

Service soir : 19h00 à 21h00

Notre établissement est tenu de fermer  
ses portes à 23h30



# Restaurant Le Rochat

Depuis 1986...

Tout au long de l'année, nous nous efforçons de vous  
proposer des produits frais, de qualité et de privilégier les  
produits régionaux en circuit court. A l'exception des frites,  
tous nos plats sont « fait maison » à partir de produits frais  
ou brut.



Provenance Viande de Bœuf : FRANCE

Provenance fromage : Fromagerie des Rousses

Provenance Salaison : Maison «Droz-Vincent» à GILLETZ.  
Salaison élaborée avec du Porc de  
Franche-Comté IGP «Label Rouge».



une histoire de goût depuis 1908

# L'instant Apéro

**En Couple 19.90 €**  
1/2 Bouteille de Chardonnay, une petite Planchette de Charcuterie à partager (saucisson sec aux noisettes, saucisson sec au comté, coppa franc-comtoise, jambon fumé cru «sel sec»)

**Entre amis (3 à 6 personnes) 36.90 €**  
1 Bouteille de Chardonnay, une Grande Planchette de Charcuterie à partager (saucisson sec aux noisettes, saucisson sec au comté, coppa franc-comtoise, jambon fumé cru «sel sec»)

## Les Entrées/Salades Plats

Petite salade mêlée du moment **4.50 €**

Potage du jour **6.90 €**

(Servi avec crème fraîche et comté râpé)

Terrine de gibier aux noisettes et vin jaune, toasts et salade **11.20 €**

Escargots de Bourgogne, persillade maison parfumée au Vin Jaune

Les 6 **7.90 €**

Les 12 **14.90 €**

Salade de Harengs Fumés, Pommes de terre à l'huile

Comme une entrée **7.90 €**

Comme un plat **11.90 €**

«Poke Bowl» aux légumes d'hiver et à la truite fumée du Jura

(Mélange de légumes frais du moment, riz, céréales, graines) **14.90 €**

Salade Gourmande

(Foie gras de canard maison, magrets de canard fumés, noix, salade verte)

Comme une entrée **11.90 €**

Comme un plat **18.90 €**

Salade de Chèvre chaud de la ferme de Rotsy au miel du Jura, lard Paysan grillé

Comme une entrée **8.40 €**

Comme un plat **12.90 €**

## Les Poissons

Cassolette de Saint Jacques déglacées au Noilly Prat sur sa Julienne de Légumes d'Hiver **23.90 €**

Filets de truite du Jura meunière **16.90 €**

Filets de truite du Jura déglacés au Savagnin **18.40 €**

## Les Viandes

Origine de la viande de Bœuf : Filet, Faux Filet et Carpaccio : France



**Saucisse Fumée du Haut-Doubs\* 17.90 €**

(Pommes de terre et Cancoillotte chaude, salade mêlée).

\* Fabrication Artisanale sans additif, sans sel nitrité, extra maigre, fumage en Tuyé.

**Escalope Jurassienne 16.90 €**

(Suprême de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four). L'escalope Jurassienne est servie avec des pâtes ou des frites.

**Filet Mignon de Sanglier sauce Grand Veneur 22.90 €**

**Filet de bœuf charolais poêlé nature 26.50 €**

**Filet de bœuf charolais poêlé sauce morilles 31.50 €**

Garniture des viandes : Légumes de saison frais & frites

**Carpaccio de Bœuf mariné à l'huile d'olive et citron, Copeaux de parmesan, toasts**

Comme une entrée (70 g de viande) **10.40 €**

Comme un plat (140 g de viande, frites) **18.70 €**

## Les Fondues

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

Toutes nos fondues sont accompagnées d'une salade verte

**Fondue Jurassienne 15.90 €**

(Comté, vin blanc, ail)

**Fondue Suisse 19.90 €**

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

**Fondue Suisse aux cèpes et morilles 22.90 €**

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

**Fondue aux 3 Fromages 16.90 €**

(Mont d'Or, Comté, Raclette, vin blanc, ail)

**Agrémenter votre fondue de charcuterie régionale**

(Jambon blanc, jambon fumé cru «sel sec», saucisse sec aux noisettes, saucisse sec au comté, coppa franc-comtoise) **5.90 €/pers**

## Les Spécialités Régionales et Fromagères

**Croûte aux morilles, salade mêlée du moment 18.90 €**

**Supplément petite portion de frites 3.60 €**

**Pâtes aux morilles 18.20 €**

**Swiss Rösti, salade mêlée du moment 18.90 €**

(Rösti de pommes de terre, tomme vaudoise coulante et sa chiffonnade de viande séchée des Grisons, salade verte)

**Burger Franc-Comtois 18.90 €**

(Pain brioché Bio de la Boulangerie Ô Pain du Lac, fines tranches de saucisse de Morteau, Morbier fondu tiède de la Laiterie du Brassus, salade verte, oignons rouges, sauce tartare maison). Notre Burger est servi avec des frites et une salade verte.

**Reblochonade : Une recette traditionnelle 19.90 €**

(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 pour 1 pers) 21.90 €**

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

**Mont d'Or Chaud 15.40 €**

(1 Mont d'Or de 500g pour 2 pers, prix par pers)

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

**Raclette à l'ancienne (Véritable appareil à racler) 19.90 €**

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

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

**Tartiflette, salade mêlée 14.90 €**

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, Reblochon de Savoie fondu)

**Morbiflette, salade mêlée 14.90 €**

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, Morbier fondu)

**Gexiflette, salade mêlée 14.90 €**

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, Bleu de Gex fondu)

**Racliflette, salade mêlée 14.90 €**

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, fromage à raclette fondu)

**Mont d'Oriflette, salade mêlée 15.50 €**

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, Mont d'Or du Haut Doubs fondu)