



Au Temps Jadis

Les Spécialités aux fromages Cheese specialities

Fondue au Comté	15,50 € / pers.
<i>Comté cheese fondue</i>	
Fondue au Comté & Morilles	22,50€/pers.
<i>Comté cheese fondue with morel mushrooms</i>	
Fondue au Comté charcuterie	21,50 €/ pers.
<i>Comté cheese fondue and charcuterie</i>	
Fondue au Comté & Morilles charcuterie	28,50 €/ pers.
<i>Comté cheese fondue with Morel mushrooms and charcuterie</i>	
La Raclette à l'ancienne (à partir de 2 pers.)	21,00 €/ pers.
<i>Raclette avec charcuterie, pommes de terre et salade Raclette cheese with charcuterie, potatoes and green salad</i>	
La Planche du Haut-Jura	19,00 €
<i>Jambon du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, pommes de terre, cancoillotte chaude et salade Smoked ham, Morteau sausage, potatoes, hot Cancoillotte cheese, green salad</i>	
Tartiflette aux trois fromages Jurassiens	17,00 €
<i>Pommes de terre, crème, lardons, Morbier, Comté, Crémeux, oignons et salade Potatoes, cream, grilled bacon bits, cheeses, oignons, lettuce</i>	

Les Viandes - Meat

Pavé de bœuf Maître d'hôtel (200 g.)	16,50 €
<i>Pavé de bœuf Maître d'hôtel (200 g.)</i>	
Pavé de bœuf sauce aux trois fromages (200 g.)	19,20 €
<i>Pavé de bœuf (200 g.), with cheese sauce</i>	
Pavé de bœuf sauce Forestière (200 g.)	19,90 €
<i>Chuck of beef with mushrooms sauce</i>	
Pavé de bœuf sauce aux Morilles (200 g.)	25,50 €
<i>Chuck of beef with Morel Mushrooms cream sauce</i>	
Filet de bœuf sur ardoise (140 g.)	18,80 €
<i>Beef fillet on a hot stone slab-cook</i>	
Double Filet de bœuf sur ardoise (280 g.)	27,50 €
<i>Double Beef fillet on a hot stone slab-cook</i>	
Pierrade (à partir de 2 pers.)	22,50 €/ pers.
<i>Bœuf, mignon de porc, émincé de canette et lard fumé A selection of meat to be grilled on a hot-stone : beef, pork, duck breast strips, smoked pork belly</i>	
Suprême de volaille sauce Morille et Vin Jaune	24,50 €
<i>Poultry breast in morel mushrooms an Vin Jaune creamy sauce</i>	
Suprême de canette des Dombes sauce aux trois fromages ..	18,00 €
<i>Dombes chuck breast, with cheese sauce</i>	
Mignon de porc gratiné à l'ancienne	16,50 €
<i>Filets Mignons of pork au gratin</i>	
Entrecôte (180 g) sauce Forestière ou trois fromages ..	17,50 €
<i>Entrecôte (180 g) steak with mushrooms sauce or « Morbier » cheese sauce</i>	
Sauce Morilles : 7,50 € - Morel Mushrooms sauce : 7,50 €	
Nos accompagnements au choix : frites, riz, légumes du moment ou gratin de pommes de terre <i>Our side dishes to choose from : french fries, rice, vegetables or potatoes gratin</i>	

Les Entrées - Starters

Planche de charcuterie	11,00 €
<i>Jambons blanc fumé et Serrano, Morteau et rosette Smoked ham, Serrano cured ham, Morteau sausage and salami</i>	
Croûte aux Morilles & Vin Jaune	18,50 €
<i>Morel mushrooms in Vin Jaune creamy sauce on grilled bread</i>	
Assiette de truite fumée	14,90 €
<i>Smoked trout</i>	
Cassiolette d'écrevisses sauce Nantua	14,90 €
<i>Crawfish gratin</i>	
Salade d'Antan	13,00 €
<i>Salade, Comté, Morbier, Raclette, jambon cru, Morteau, lardons, tomates confites Lettuce, «Comté, Morbier, Raclette» cheeses, cured ham, Morteau sausage, grilled bacon bits, candied tomatoes</i>	
Salade de croûtons au Morbier	12,50 €
<i>Salade, Morbier sur toast, tomates confites, lardons, Pesto Lettuce, Morbier cheese on grilled bread, candied tomatoes, grilled bacon bits and Pesto</i>	
Salade Périgourdine	15,50 €
<i>Salade, tomates, foie gras poêlée, magret fumé, haricots verts, croutons Lettuce, tomatoes, «foie gras» on toast, smoked duck, breast fillet, beans, bread</i>	

Les tartines - Large slice of bread with garnish

Tartine du Temps Jadis	13,50 €
<i>Crème, Morteau, Comté, oignons frits, Vin Jaune, Salade Cream, Morteau sausage, Comté cheese, fried onions, Vin Jaune, lettuce</i>	
Tartine du Temps Jadis	13,50 €
<i>Crème, Jambon cru, Raclette, oignons frits, Vin Jaune, salade Cream, cured ham, Raclette cheese, fried onions, Vin Jaune lettuce</i>	
Tartine du Grand-Père	13,50 €
<i>Saucisse de Morteau, lardons, sauce forestière, salade «Morteau» saucissage, grilled bacon bits, mushrooms creamy sauce, lettuce</i>	

Les poissons - Fish

Cassiolette d'écrevisses sauce Nantua	18,00 €
<i>Crawfish gratin</i>	
Filet de Bar sauce Pesto	18,00 €
<i>Monkfish fillet with a pesto sauce</i>	

Menu du cheminot

29,00 €

Salade de croûtons au Morbier ou Assiette de charcuterie ****
Filet de Bar sauce au Pesto ou Entrecôte Maître d'hôtel ****
Dessert de la vitrine ou 2 boules de glace au choix ****
Dessert de la vitrine

Menu du Tacot

38,00 €

Assiette de truite fumée ou Croûte aux Morilles ****
Cassiolette d'écrevisses sauce Nantua ou Filet de bœuf sauce aux trois fromages ****
Dessert de la vitrine ou Glace aux choix ****
Dessert de la vitrine

Menu du p'tit cheminot

avec set de coloriage

11,50 €

Aiguillettes de poulet panées / Salade et frites ou Tartiflette au Crémeux du Jura ****
Glace smarties

Les vins AOC

Bouteille	Demi bouteille	Le verre de 15 cl	Le pot de 46 cl
-----------	-------------------	----------------------	--------------------

BOURGOGNE

Mercurey (Domaine Voarick) Rouge.....	25,80 €	14,80 €	
Chablis « Le Finage » (La Chablisienne) Blanc.....	23,00 €	13,80 €	
Rully (Joseph Drouhin) Blanc.....	29,00 €	7,00 €	18,00 €

JURA

Vin Jaune (Joly à l'Etoile) 62 cl Blanc.....	41,00 €	10,00 €	33,00 €	
Savagnin (Fruitière Vinicole d'Arbois) Blanc.....	33,00 €	8,00 €	26,00 €	
L'Etoile « Tradition » (Montbourgeau) Blanc.....	26,00 €	16,00 €	5,50 €	15,50 €
Ploussard (Paul Benoit à Pupillin) Rosé.....	21,00 €	14,80 €	5,20 €	14,20 €
Pinot (Paul Benoit à Pupillin) Rouge.....	21,00 €	14,80 €	5,20 €	14,20 €

CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône (Chapoutier) Rouge.....	21,00 €	13,00 €	5,20 €
Saint Joseph (Chapoutier) Rouge.....	29,50 €		

BORDEAUX

Les Chênes de Bouscaut (Pessac Léognan) Rouge.....	28,00 €
Charmes de Cos Labory St Estephe Rouge.....	36,00 €

PROVENCE

Bandol (Domaine de la garenne) Rosé.....	25,00 €	16,00 €	5,20 €
--	---------	---------	--------

LES BULLES

Crémant du Jura (Touraize).....	24,00 €	
Champagne Deutz.....	48,00 €	26,00 €

Digestifs

Eau de Vie de Poire.....	4,50 €
Cognac.....	4,60 €
Génépi.....	4,50 €
Gentiane.....	6,80 €
Sapin.....	4,50 €
Calvados.....	5,50 €
Marc du Jura.....	4,50 €
Get 27.....	4,50 €
Get 31.....	4,50 €
Vodka.....	4,50 €
Rhum Havana.....	4,50 €
Rhum Diplomatico.....	5,20 €
Whisky Jameson.....	4,80 €
Whisky Cragganmore.....	5,20 €

Boissons chaudes

Café.....	2,00 €
Thé.....	2,50 €
Infusion.....	2,50 €
Grand café.....	3,00 €



Au Temps Jadis

Carte des desserts et des boissons

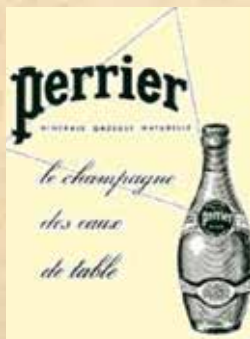
Boissons chaudes

Heineken.....	3,50 €
Martini (Rouge, Blanc).....	3,50 €
Porto (Rouge, Blanc).....	3,50 €
Suze.....	3,50 €
Suze Cassis.....	3,70 €
Macvin AOC.....	3,50 €
Vin de Paille.....	5,00 €
Anisés.....	3,00 €
(Ricard, Pontarlier, Absinthe)	
Kir Jura.....	3,20 €
Crémant.....	3,50 €
Crémant cassis.....	3,80 €
Crémant mûre.....	3,80 €
Crémant Macvin.....	4,50 €
Crémant « Châtaigne ».....	4,50 €



Les eaux

Vittel 50 cl.....	3,80 €
Vittel 1 L.....	4,80 €
Eau de Perrier 50 cl.....	3,80 €
Eau de Perrier 1 L.....	4,80 €



Les bières du Jura

Combe aux Loups.....	5,00 €
Blanche des Plateaux.....	5,00 €



Les Boissons fraîches

Pepsi.....	3,50 €
Ice Tea.....	3,50 €
Fanta.....	3,50 €
Perrier.....	3,50 €
Jus d'abricot.....	3,50 €
Jus d'orange.....	3,50 €
Jus de pomme.....	3,50 €
Diabolo.....	3,20 €



Les desserts Maison

Home Made Desserts

Le café gourmand Madame 7,50 €

Café, fondant au chocolat, boule de glace, crème brûlée, verrine du moment
Coffee, crunchy chocolate, ice cream, crème brûlée, daily dessert

Le café gourmand Monsieur 8,50 €

Café, fondant au chocolat, boule de glace, crème brûlée, griottines de Fougerolles
Coffee, crunchy chocolate, ice cream, crème brûlée, griottines cherries Fougerolles

La crème brûlée au Sapin 7,00 €

Les desserts de la vitrine de 7,00 € à 9,00 €

Les Glaces - Ice cream

Coupe « Au Temps Jadis » 7,20 €

Glace Vanille, Noix, Praliné, miel et chantilly

Coupe du Lac 7,20 €

Glace pistache, chocolat, vanille, coulis de chocolat et chantilly

Coupe Fruits rouges 7,20 €

Glace Fraise, cerise, cassis, coulis de fruits rouges et chantilly

Coupe Gourmande 7,20 €

Sorbet Poire, passion, ananas, coulis de fruits jaunes et chantilly

Coupe dame blanche 7,20 €

Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly

Coupe du verger 7,50 €

Sorbet poire et eau de vie de poire

Coupe Griottines 7,50 €

Glace pistache, cerise et griottines de Fougerolles

Coupe Jurassienne 7,50 €

Glace Noix et Macvin.

Coupe 2 boules (2 scoops) 4,50 €

Coupe 3 boules (3 scoops) 6,00 €

Parfums : vanille, praline, chocolat, pistache, noix, cassis, poire, passion, fraise, cerise ananas.