
A la carte...

Tous les jours excepté le dimanche midi et jours fériés

Les assiettes composées

Entrée :

Croûte forestière (mélanges de cèpes, morilles, ...), pain grillé * 15,00€

Plats :

La cassolette du Mont 19,00€

Salade verte, croûtons *, fromage gratiné * sur pomme de terre chaude en robe des champs, crème, dés de jambon à l'os.

La Châteleu végétarienne 20,00€

Röstis (pomme de terre et oignon râpés) au fromage*,
Croûte forestière, mélanges de légumes et salade verte

Les plats à partager (min 2 personnes)

Fondue aux fromages 23,00€/pers

(Comté, tomme de vache*), pain maison*, charcuterie, salade

Raclette aux fromages bios * 23,00€/pers

Tommes de vache*, pomme de terre, charcuterie, salade

Mont d'or chaud bio de chez Napiot * 23,00€/pers

Pomme de terre, saucisse de Morteau, salade

Les desserts

Tarte fine aux myrtilles, crème anglaise 8,00€

Flan au caramel et son craquant à la fleur de pissenlit 8,00€

Sabayon à la crème de marron, éclats de chocolat, crème anglaise et son craquant aux amandes 11,00€

* Produits biologiques



25570 GRAND COMBE CHATELEU - TEL : 03.81.67.11.59

Le menu des délices

Servi à toute la tablée uniquement,
Samedi midi, samedi soir et dimanche midi

42,00€

Assiette de charcuterie du Haut-Doubs à partager

.....

Tarte aux fromage* et pruneaux, salade verte

Ou

Croûte forestière (cèpes, morilles...),
Pain grillé maison *

.....

Mijoté de veau *, sauce aux poireaux

Ou

Cuisse de poulet * sauce au savagnin *

(Accompagné de mélange de légumes et gratin dauphinois)

.....

La composition du fromager (supplément de 5€)

.....

Moelleux aux noix,
Yaourt maison *, crème anglaise

Ou

Sabayon à la crème de marron, éclats de chocolat,
Crème anglaise et son craquant aux amandes

* Produits biologiques



25570 GRAND COMBE CHATELEU - TEL : 03.81.67.11.59

Le menu du randonneur

Formule entrée + plat + dessert **30,00 €**

« Formule entrée + plat » ou « plat + dessert » **25,00 €**

Toast à la tomme de vache aux herbes *
fondue, sur salade

Ou

Velouté de légumes de saison, croûtons *

.....

Saucisse de Morteau IGP label rouge
Nappée de sauce forestière

Ou

Jambon cuit fumé à l'os
Nappée de sauce au vin blanc et à l'échalote

(Accompagné de röstis :
Pomme de terre et oignon râpés)

.....

Tarte fine aux myrtilles

Ou

Flan au caramel et son craquant à la fleur de pissenlit

*** Produits biologiques**



25570 GRAND COMBE CHATELEU - TEL : 03.81.67.11.59

Le menu « petit loup »

Jusqu'à 12 ans 12,00 €

**Jambon blanc à la crème
(Accompagné de pomme de terre)**

+

Glace maison ou yaourt maison*

+

1 verre de sirop (fraise, grenadine ou citron)

.....

Nos fournisseurs

Nos fournisseurs varient en fonction des saisons et des disponibilités. Cependant régulièrement nous collaborons avec des entreprises certifiées en agriculture biologique et/ou locales de préférence. Tout est cuisiné « par nos propres soins » afin de vous proposer des plats uniques et savoureux.

Charcuterie, viandes : salaisons Bouhéret, ferme du Rondeau, la ferme de They...

Fromages : ferme du Rondeau, fruitière de Grand'Combe Châteleu, fromagerie Napiot, fruitière de Montlebon...

Légumes : Jacoulot primeurs, la ferme du Rondeau, Biocoop...

Épicerie et boissons : Maison Rième, café Querry, domaine du clos des Grives, bières Gangloff, Jean Louis Tissot, Domaine Jeanjean ...

Pain : pain au levain bio maison, à la farine T65, T85 et seigle.

Liste des allergènes :

Céréales (seigle, blé, épeautre...) - Œufs -Arachides-Graines de soja -Lait (et lactose)-Fruits à coque (noix, noisettes, amande)-Céleri -Moutarde-Graines de sésame-Anhydride sulfureux et sulfites



25570 GRAND COMBE CHATELEU - TEL : 03.81.67.11.59

Entre les heures de repas :

De 15h30 à 17h30 (sur réservation)

Les formules « sur le pouce »

Tarte fine aux fruits 8.00€

**L'assiette casse-croûte : charcuterie,
Fromages, salade verte et pain maison 16,00€**

Bon appétit !



AU CŒUR DES RÊVES
RESTAURATION * HÉBERGEMENT
LE VIEUX CHÂTELEU

25570 GRAND COMBE CHATELEU - TEL : 03.81.67.11.59