

Les Menus

Aucune modification ne pourra être apportée aux menus établis

Menu du Risoux 36,90 €

12 escargots de Bourgogne «Belle Grosseur»,
persillade maison parfumée au vin Jaune

ou

Demi-croûte aux morilles, salade verte

Paleron de Bœuf braisé cuisson lente, jus corsé au foin d'ici
frites & légumes de saison

ou

Filets de truite du Jura sauce citronnée
aux tomates cerises et échalotes
riz & légumes de saison

Dessert du Jour au choix

(Tarte maison, crème caramel, faisselle, panna cotta, glace 2 boules.
Supplément de 3,00 € pour un dessert «à la carte»)

Menu Fondue jurassienne Royale

29,80 € (Mini 2 pers) Prix par personne

Fondue Jurassienne

(Comté 12 mois, fromagerie Les Rousses, vin blanc, ail)

Assortiment de charcuterie régionale et salade verte

Dessert du Jour au choix

(Tarte maison, crème caramel, faisselle, panna cotta, glace 2 boules.
Supplément de 3,00 € pour un dessert «à la carte»)

Menu enfant (- 10 ans) 12,50 €

Jambon blanc du Haut-Doubs, frites et légumes du jour

ou

Pâtes à la Bolognaise, comté râpé

ou

Quiche Lorraine ou quiche végétarienne, salade

1 boule de glace au choix

ou

faisselle de fromage blanc ou crème caramel

Boissons

Les Apéritifs « locaux »

Pontarlier Anis 45° - 2 cl	2,90 €	Le «Mac-Crémant»	5,90 €
Pontarlier Anis 45° - 2 cl sans sucre	2,90 €	Coupe de Crémant avec crème au choix	6,00 €
Sapon Pontarlier Anis aux bourgeons de sapins 45° - 2 cl	3,00 €	Spritz Jurassien (Apérol, crémant du Jura, limonade)	7,60 €
Absinthe Anis 45° - 2 cl sans sucre	3,80 €	Verre de vin jaune (8 cl) (Domaine Badoz)	7,20 €
Apéritif du Rochat (Crème de myrtille, myrtilles, blanc du jura)	3,80 €	Verre de vin de paille (8 cl) (Domaine Badoz)	8,40 €
Macvin Domaine Badoz (6 cl)	4,70 €		
Coupe de Crémant du Jura	5,20 €		



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

5,20€

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'intérêt de retourner la bouteille avant de servir.

5,20€

AMBRÉ :

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

5,20€

FRUITÉE :

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

5,20€

Les Digestifs « locaux »

Liqueur de Sapin 45° - 4 cl	6,00 €	Liqueur de :	
Eau de vie de Gentiane 4 cl	8,90 €	Myrtille, poire, framboise,	
Eau de vie de :		mûre 25° - 4 cl	5,50 €
Mirabelle, poire, kirch,		Génépi 35° - 4 cl	6,00 €
framboise 45° - 4 cl	6,00 €	Vieux Marc d'Arbois 45° - 4 cl	6,00 €

Boissons diverses

Pression Heineken 25 cl	3,20 €	Espresso	2,00 €
Sérieux Heineken 50 cl	6,20 €	Café allongé	2,20 €
Pression Blanche Affligem 25 cl	3,90 €	Café renversé	3,00 €
Sérieux Blanche Affligem 50 cl	7,80 €	Double Espresso	3,00 €
Sodas (coca, orangina, jus fruits)	3,30 €	Thé, Infusion	3,00 €
Sirop à l'eau	2,10 €	Cappuccino	3,80 €
Diabolo	2,50 €	à la mousse de lait	
Badoit, San Pellegrino,		Vin chaud	3,50 €
Evian 50 cl	3,70 €	Chocolat chaud (avec du vrai lait)	3,50 €
Litre Badoit, San Pellegrino,			
Evian 100 cl	5,00 €		

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



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

www.golfdurochat.com

Cuisine traditionnelle française de qualité. Ambiance conviviale

Restaurant Le Rochat

Golf 18 trous - Restaurant
Bar - Terrasse - Chambres

Ouvert tous les jours
du 20 Avril au 8 Novembre

De 11h30 à 15h30 la semaine
De 11h30 à 17h00 le Week-end

Club House / Bar ouvert tous les jours de 8h00 à 19h30

Des formules du Jour vous sont également
proposées tous les jours en plus de la carte.

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

Des formules du Jour vous sont également proposées tous les jours en plus de la carte.



Les Entrées / Salades Plats

Salade verte	4,80 €
Salade mêlée du moment (verte et crudités)	6,90 €
Samoussas de chèvre chaud à la compotée de fruits frais du moment (Chèvre chaud : Chèvrerie Anthony Galas à Prémanon, miel : JL Schreiner, salade mêlée, crème ciboulette)	14,90 €
Salade de poulet frais mariné au citron sur sa salade verte, tomates, mozzarella et croûtons	15,80 €
Salade estivale à la truite fumée des Rivières du Jura (Salade mêlée, filets de truite fumés de la Pisciculture des Rivières, haricots verts, concombres à la Grecque, oeufs durs, croûtons)	15,40 €
Terrine du Chef aux noisettes et vin jaune, toast et salade	12,80 €
Escargots de Bourgogne «Belle Grosseur», persillade maison parfumée au vin Jaune	
Les 6	9,40 €
Les 12	17,90 €



Les Pâtes

La variété de nos pâtes diffère selon les jours (Penne, Tagliatelles, Spaghettis, etc).

Pâtes à l'Italienne à la Coppa maison (sauce maison tomates, basilic, huile d'olive, oignons, ail, copeaux de parmesan)	17,80 €
Pâtes aux morilles (sauce maison morilles, crème)	20,80 €



Les Viandes

Origine de nos viandes : Boeuf, volaille : France

Paleron de Boeuf braisé, cuisson lente, jus corsé au foin d'ici (frites & légumes de saison)	25,20 €
Escalope Jurassienne, servie avec pâtes ou frites (Suprême de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four)	21,90 €
Carpaccio de Bœuf mariné à l'huile d'olive, basilic et citron, copeaux de Parmesan, toasts	
Petit (70 g de viande, frites)	16,50 €
Grand (140 g de viande, frites)	22,70 €
Faux filet de Bœuf poêlé, frites et légumes	29,80 €
Faux filet de Bœuf poêlé sauce aux morilles, frites et légumes	35,80 €



Les Omelettes / Snack

Toutes nos omelettes sont servies avec frites et salade

Omelette nature	12,80 €
Omelette aux fines herbes du jardin	13,80 €
Omelette au Comté	14,80 €
Omelette au jambon du Haut-Doubs	14,80 €
Omelette jambon / Comté	16,50 €
Sandwich jambon beurre	5,00 €
Sandwich jambon beurre / Comté	5,80 €
Sandwich Saucisson	5,00 €
Portion de frites	
Petite	4,00 €
Grande	6,50 €

Les Poissons

Tous nos poissons sont accompagnés de riz et légumes du jour, frites à la demande

Origine de nos filets de truite : Pisciculture des Rivières, famille Gillet - Les Rousses

Filets de Truite du Jura Meunière 20,80 €

Filets de Truite du Jura 22,90 €

(Sauce citronné aux tomates cerises, basilic et échalotes)

Poisson du jour

(En fonction des arrivages, prix selon le cours)



Les Spécialités Régionales

Croûte aux morilles, salade mêlée 20,90 €
Supplément petite portion de frites 4,00 €

Swiss Rösti 21,20 €

(Tomme vaudoise tiède sur sa galette de pommes de terre, viande séchée des Grisons, salade mêlée)

Fondue Jurassienne, salade verte 20,00 €/pers*

(Comté 12 mois fromagerie des Rousses, vin blanc, ail)

Fondue Suisse, salade verte 22,80 €/pers*

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

*Minimum 2 personnes.

Supplément charcuterie pour accompagner votre fondue 6,50 €/pers

Chiffonnade de viande séchée des Grisons

50 gr	10,80 €
100 gr	19,80 €

Planchettes de Charcuterie Régionale

1 à 2 personnes	11,20 €
3 à 4 personnes	20,00 €

Planchettes Mixtes (Charcuterie et Fromage de la région)

1 à 2 personnes	12,80 €
3 à 4 personnes	21,50 €