

LES MENUS

Aucune modification ne pourra être apportée aux menus proposés

MENU DU RISOUX

37.90 €

12 escargots de Bourgogne « Belle Grosseur », persillade maison parfumé au Vin Jaune

ou

Foie gras de canard (40g) au Macvin, chutney du moment, toast

« Chasse du moment »

sauce Grand Veneur, légumes frais du moment, frites

ou

Filets de truite du Jura, sauce au Savagnin légumes frais du moment, riz

Choix parmi la proposition des desserts du jour

(Supp de 3 € pour un dessert hors menu)

MENU FONDUE JURASSIENNE ROYALE

Mini 2 pers

29.80 € / Pers

Fondue Jurassienne

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

Accompagnée de charcuterie régionale et salade verte

Choix parmi la proposition des desserts du jour

(Supp de 3 € pour un dessert hors menu)

MENU ENFANT – 10 ans

12.50 €

Petite Morbiflette, salade verte

ou

Pâtes à la Bolognaise maison

ou

Jambon blanc du Haut-Doubs

Légumes du jour et /ou Frites

1 boule de glace au choix

ou

Yaourt du Jura ou crème caramel

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS « LOCAUX »

Pontarlier Anis 45° - 2 cl

2,90 €

Coupe de Crémant du Jura

5,40 €

Pontarlier Anis 45°

2,90 €

Le «Mac-Crémant»

5,90 €

2 cl sans sucre

Coupe de Crémant

6,00 €

Sapon Pontarlier

3,00 €

avec crème au choix

Spritz Jurassien

7,90 €

Anis aux bourgeons de sapins 45° - 2 cl

(Apérol, crémant du Jura, limonade)

Verre de vin jaune (8 cl)

7,20 €

Absinthe Anis 45°

3,80 €

(Domaine Badoz)

Verre de vin de paille (8 cl)

8,40 €

Apéritif du Rochat

3,90 €

(Crème de myrtille, myrtilles, blanc du jura)

Macvin Domaine Badoz (6 cl)

4,70 €

ROUGET DE LISLE - BIÈRES DU JURA (BOUT 33 CL)

BLONDE : MILLEFLEUR

AMBRÉ : GRANDE RIVIÈRE

6,4° - Blonde au miel qui participe à la fermentation et permet d'aboutir à une bière dorée et suave

5,40€

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

5,40€

BLANCHE : BLANCHE DES PLATEAUX

FRUITÉE : GRIOTTINES

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.

5,40€

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.

5,40€

LES DIGESTIFS « LOCAUX »

Liqueur de Sapin 45° - 4 cl

6.50 €

mûre 25° - 4 cl

5.50 €

Eau de vie de Gentiane 4 cl

8.90 €

Génépi 35° - 4 cl

6.50 €

Eau de vie de :

Mirabelle, poire, kirch, framboise 45° - 4 cl

6.50 €

Vieux Marc d'Arbois 45 ° - 4 cl

6.50 €

Liqueur de :

Myrtille, poire, framboise,

Get 27/31 - 4 cl

6.50 €

BOISSONS DIVERSES

Pression Heineken 25 cl

3.30 €

Espresso

2.20 €

Sérieux Heineken 50 cl

6.40 €

Café allongé

2.40 €

Pression Blanche Affligem 25 cl

4.00 €

Café renversé

3.00 €

Sérieux Blanche Affligem 50 cl

7.90 €

Double Espresso

3.50 €

Sodas (coca, orangina, jus fruits)

3.50 €

Thé, Infusion

3.00 €

Sirop à l'eau

2.10 €

Cappuccino

4.00 €

Diabolo

2.50 €

à la mousse de lait

Vin chaud

3.50 €

Badoit, San Pellegrino, Evian 50 cl

3.70 €

Chocolat chaud

3.50 €

(avec du vrai lait)

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
Tableau des allergènes disponible sur demande



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.



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

Horaires d'ouverture saison hiver :
Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi : Midi & Soir
Dimanche : Midi uniquement
Fermé Dimanche soir, Lundi & Mardi

Horaires de service :
Midi : 11h30 à 13h30 - Soir : 18h30 à 20h00

DOUCE
FLAMBÉE
PRIX GIVRÉ
La soirée

TOUS LES
MERCREDIS SOIR

Venez diner dans une ambiance
« chandelles & Leds »
Découvrez une carte spécifique
avec des plats conçus sans
électricité
Lors de cette soirée, pour toute
fondue commandée, le dessert
du jour vous sera offert !



LES PLANCHETTES

Chiffonnade de viande séchée des Grisons	50 Grammes	11.50 €
	100 Grammes	20.90€
Assortiment de charcuterie régionale	1 à 2 personnes	11.50 €
	3 à 4 personnes	20.00 €
Assortiment mixte charcuterie et fromage de la région	1 à 2 personnes	12.90 €
	3 à 4 personnes	21.80 €



LES ENTRÉES

Salade mée	6.90 €	
Velouté de potiron aux épices d'hiver, crème fraîche & comté râpé	9.80 €	
Foie gras de canard maison au Macvin, chutney du moment, toast		
	Comme une entrée (40g)	14.90 €
	Comme un plat (70g)	21.80 €
Escargots de Bourgogne « Belle Grosseur », persillade maison parfumée au Vin Jaune		
	Les 6	9.90 €
	Les 12	18.20 €
Oeuf Cocotte au bleu de Gex, salade mée et légumes d'hiver		15.90 €
Terrine de gibier maison aux noisettes et vin jaune, toast et salade		12.80 €

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Croûte aux morilles, salade mée	20.90 €
Supplément petite portion de frites	4.00 €
Swiss Rösti (Tomme Vaudoise tiède sur sa galette de pommes de terre, viande séchée des Grisons, salade mée)	22.50 €
Pâtes aux morilles (sauce crémée aux morilles)	20.80 €
Mont d’Or Chaud	29.50 €
(1 Mont d’Or d’environ 500g pour 1 personne, servi avec pommes de terre, charcuterie régionale, cornichons)	
Mont d’Or Chaud	22.90 € / Pers
(1 Mont d’Or d’environ 500g pour 2 personnes, servi avec pommes de terre, charcuterie régionale, cornichons)	
Raclette à l’ancienne (véritable appareil à racler)	24.90 € / Pers
(Mini 2 pers. 300g de fromage / pers. Fromage au lait cru de la fromagerie des Rousses. Servi avec charcuterie régionale, pommes de terre, cornichons)	
Morbiflette, salade verte	18.20 €
(pommes de terre, oignons, lardons, crème, morbier fondu)	
Racliflette, salade verte	18.20 €
(pommes de terre, oignons, lardons, crème, fromage à raclette fondu)	
Gexiflette, salade verte	18.20 €
(pommes de terre, oignons, lardons, crème, bleu de Gex fondu)	

LES FONDUES

Minimum 2 personnes. Prix par personne. Toutes nos fondues sont
accompagnées d’une salade verte. Vous pouvez accompagner votre
fondue de charcuterie régionale, supplément 6.50 € / pers

Fondue Jurassienne	20.60 €
(Comté 12 mois (Fromagerie des Rousses), vin blanc, ail)	
Fondue Suisse moitié-moitié	23.00 €
(Moitié Gruyère Suisse, moitié Vacherin Fribourgeois, vin blanc, ail)	
Fondue Suisse moitié-moitié aux cèpes et morilles	25.80 €
(Moitié Gruyère Suisse, moitié Vacherin Fribourgeois, cèpes, morilles, vin blanc, ail)	

LES VIANDES

Origine des viandes : France / UE

Escalope Jurassienne	21.90 €
(Suprême de poulet fermier, jambon cru du Haut-Doubs, crème, comté, le tout gratiné au four). L’escalope est servie avec des pâtes ou des frites)	
« Chasse du moment » (voir tableau)	27.00 €
sauce Grand Veneur, légumes frais du moment, frites	
Entrecôte de Bœuf poêlée nature	29.80 €
(Légumes frais du moment, frites)	
Entrecôte de Bœuf poêlée sauce aux morilles	35.80 €
(Légumes frais du moment, frites)	

LES POISSONS

Filets de truite du Jura meunière	21.20 €
(Légumes frais de saison, riz) Frites à la demande	
Filets de truite du Jura sauce au Savagnin	23.20 €
(Légumes frais de saison, riz) Frites à la demande	
Poisson du Jour	Prix en fonction du cours
(consultez notre suggestion du jour)	