

LES MENUS

Aucune modification ne pourra être apportée aux menus proposés

MENU DU RISOUX 37.90 €

12 escargots de Bourgogne « Belle Grosseur »,
persillade maison parfumée au Vin Jaune
ou
Salade Norvégienne
(Salade mêlée, avocats, tomates, crème ciboulette au citron,
saumon fumé maison, toast)

Croûte aux morilles, sauce crémée maison
ou
Poisson du jour, riz & légumes de saison

Dessert du jour au choix :
(Tarte maison, crème caramel, faisselle, panna cotta,
glace 2 boules. Supplément de 3€ pour un dessert « à la carte »)

MENU ENFANT – 10 ans 12.90 €

Jambon blanc du Haut-Doubs, frites et légumes
du jour
ou
Pâtes à la Bolognaise maison, comté râpé
1 boule de glace au choix
ou
Faisselle de fromage blanc 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 cl sans sucre	2,90 €	Le «Mac-Crémant»	5,90 €
Sapon Pontarlier Anis aux bourgeons de sapins 45° - 2 cl	3,00 €	Coupe de Crémant avec crème au choix	6,00 €
Absinthe Anis 45° 2 cl sans sucre	3,80 €	Spritz Jurassien (Apérol, crémant du Jura, limonade)	8,90 €
Apéritif du Rochat (Crème de myrtille, myrtilles, blanc du jura)	3,90 €	Verre de vin jaune (8 cl) (Domaine Badoz)	7,20 €
Macvin Domaine Badoz (6 cl)	4,70 €	Verre de vin de paille (8 cl) (Domaine Badoz)	8,40 €

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	6° - Bière aux tons de caramel à dominante maltée, fraîche. Issue d'un assemblage délicat de malts blonds et caramélisés.
5,40€	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° - 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€	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,		Limoncello - 4 cl	6.50 €
		Baileys - 4 cl	6.50 €
		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	3.50 €
Sérieux Blanche Affligem 50 cl	7.90 €	Double Espresso	3.80 €
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	
Badoit, San Pellegrino, Evian 50 cl	3.70 €	Vin chaud	3.50 €
Litre Badoit, San Pellegrino, Evian 100 cl	5.00 €	Chocolat chaud (avec du vrai lait)	3.50 €

Conenance 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

Golf 18 trous - Restaurant
Bar - Terrasse - Chambres



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 bruts.



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

Horaires d'ouverture saison été :
Ouvert tous les jours du 15 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.

FORMULES
DU JOUR

Tous les jours, des formules du jour vous sont proposées en plus de la carte

TOUS
LES
JOURS



LES ENTRÉES / SALADES PLATS

Salade mêlée du moment (verte et crudités)	6.90 €
Salade Golf <i>(Salade mêlée, tomates, Œufs durs, Jambon Blanc, Comté, croûtons)</i>	13.60 €
Salade de chèvre chaud sur toast au miel et noix, chips de lard paysan, salade mêlée, tomates <i>(Chèvre chaud : Chèvrerie Anthony Galas à Prémamanon)</i>	15.20 €
Salade des Helvètes <i>(Tomme Vaudoise tiède sur toast, viande séchée des Grisons, salade mêlée)</i>	15.90 €
Salade Norvégienne <i>(Salade mêlée, avocats, tomates, crème ciboulette au citron, saumon fumé maison, toast)</i>	17.90 €
Salade Périgourdine <i>(Magrets fumés, foie gras maison au Macvin sur toast, salade mêlée, haricots verts)</i>	21.50 €
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	9.90 €
Les 12	18.20 €
Foie Gras de canard maison au Macvin, chutney du moment, toast	
comme une entrée (40g)	14.90 €
Comme un plat (70g)	21.80 €

LES PÂTES

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

Pâtes à l'Italienne <i>(sauce maison tomates, basilic, huile d'olive, oignons, ail, copeaux de parmesan)</i>	17,80 €
Pâtes aux morilles <i>(sauce maison morilles, crème)</i>	20.90 €

LES VIANDES

Origine de nos viandes : Boeuf : France ou Finlande, volaille : France

Escalope Jurassienne, servie avec pâtes ou frites <i>(Suprême de poulet fermier, jambon cru, crème, comté, le tout gratiné au four)</i>	22,30 €
Carpaccio de Bœuf mariné à l'huile d'olive, basilic et citron, copeaux de Parmesan, toasts	
Petit (70 g de viande, frites)	17.90 €
Grand (140 g de viande, frites)	24.50 €
Entrecôte de Bœuf poêlée, frites et légumes	29,90 €
Entrecôte de Bœuf poêlée sauce aux morilles, frites et légumes	35,80 €

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	22.20 €
Filets de truite du Jura au beurre blanc citronné	24.20 €

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Croûte aux morilles, salade mêlée	20.90 €
Supplément petite portion de frites	4.00 €
Fondue Suisse, salade verte <i>(Mélange de gruyère Suisse et de vacherin Fribourgeois, vin blanc, ail)</i> <i>*Minimum 2 personnes</i>	23,80 €/pers*
Supplément charcuterie pour accompagner votre fondue	6,50 €/pers
Chiffonnade de viande séchée des Grisons	
50 gr	11.90 €
100 gr	21.60 €
Planchette de Charcuterie Régionale	
1 à 2 personnes	11.90 €
3 à 4 personnes	21.90 €
Planchette Mixte (Charcuterie et fromages de la région)	
1 à 2 personnes	13.50 €
3 à 4 personnes	22.50 €

LES OMELETTES / SNACK

Toutes nos omelettes sont servies avec frites et salade

Omelette nature	13.90 €
Omelette aux fines herbes du jardin	14.90 €
Omelette au Comté	15.90 €
Omelette au jambon du Haut-Doubs	15.90 €
Omelette jambon / Comté	16.90 €
Sandwich jambon beurre	5.20 €
Sandwich jambon beurre / Comté	5.90 €
Sandwich Saucisson	5.20 €
Portion de frites	
Petite	4.00 €
Grande	6.50 €