

## Carte des Vins

### Vins Rouges

	Bt	Pot 50cl	1/4	Verre
<b>Costières de Nîmes ....</b>	<b>14.50 €</b>	<b>7.90 €</b>	<b>4.00 €</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Vacqueyras (Côte du Rhône)</b>	<b>25.50 €</b>			
<b>Graves (Bordeaux) .....</b>	<b>19.50 €</b>			

### Vins Rosés

	Bt	Pot 50cl	1/4	Verre
<b>Gris (Pays d'Oc) .....</b>	<b>14.50 €</b>	<b>7.90 €</b>	<b>4.00 €</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Côteaux d'Aix en P.</b>	<b>22.00 €</b>			

### Vins du Jura

	Bt	Pot 50cl	1/4	Verre
<b>Mâcon .....</b>	<b>19.50 €</b>	<b>10.50 €</b>	<b>5.50 €</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Pinot noir .....</b>	<b>22.00 €</b>			
<b>Trousseau .....</b>	<b>22.00 €</b>			
<b>Savagnin .....</b>	<b>29.50 €</b>			
<b>Chardonnay .....</b>	<b>22.00 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>6.50 €</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Chardonnay/Savagnin .....</b>	<b>24.90 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>7.00 €</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Crémant du Jura .....</b>	<b>24.90 €</b>			<b>3.90 €</b>

### Vins Blancs

## Boissons

### Apéritifs

<b>Ricard, Pastis, Pontarlier</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Martini</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Suze</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Kir</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Porto</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Vodka</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Gin</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Coupe Crémant</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Coupe Crémant/macvin</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Macvin</b>	<b>3.50 €</b>

### Bières

<b>1664</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Heineken</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Pelforth brune</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Pelforth blonde</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Bière blanche</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Blonde pression</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Monaco</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Bière sirop</b>	<b>2.60 €</b>
<b>Bière Picon</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Panaché</b>	<b>2.70 €</b>

### Digestifs

<b>Poire</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Sapin</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Cognac</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Rhum</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Calvados</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Gd Marnier</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Get 27 - 31</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Marc</b>	<b>4.00 €</b>

### Eau

<b>Vittel sirop</b>	<b>1.90 €</b>
<b>Vittel (bouteille)</b>	<b>2.50 €</b>
<b>San Pellegrino (bouteille)</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Perrier</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Lait sirop</b>	<b>2.50 €</b>

### Sans alcool

<b>Jus de fruits</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Orangina</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Coca cola</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Schweppes</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Limonade</b>	<b>2.30 €</b>
<b>Diabolo</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Ice tea</b>	<b>2.50 €</b>

### Chaudes

<b>Café</b>	<b>1.30 €</b>
<b>Café double</b>	<b>2.40 €</b>
<b>Café crème</b>	<b>1.40 €</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>1.90 €</b>
<b>Thé - Infusion</b>	<b>2.10 €</b>
<b>Grog</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Chocolat</b>	<b>2.50 €</b>

# La Cascade

## BAR - RESTAURANT

## Entrées & salades

<b>Salade Gangone</b> (salade, tomates, comté, jambon cru, maïs) .....	8.80 €
<b>Salade Guilbonde</b> (salade, tomates, magret de canard, œuf dur, noix) .....	9.50 €
<b>Salade Roma</b> (salade, thon, anchois, oëuf, tomates, maïs).....	9.90 €
<b>Salade Verte</b> .....	3.00 €
<b>Croûte aux morilles</b> .....	17.50 €
<b>Jambon cru</b> .....	9.50 €

## Assiettes

<b>Anglaise</b> (salade, tomates, jambon cru, œufs au plat, frites) .....	13.80 €
<b>Bressane</b> (salade, tomates, maïs, poulet, œuf dur, poitrine fumée, roquefort, frites).....	14.50 €

## Fritures & grenouilles

*Servies avec frites*

<b>Friture d'Eperlans</b> .....	8.90 €
<b>Friture de Truitelles</b> .....	17.90 €
<b>Grenouilles</b> .....	15.50 €

## Fondues

<b>Fondue au Comté *</b> .....	12.90 €
<b>Fondue au Comté &amp; morilles*</b> .....	19.50 €
*Supplément jambon cru .....	5.60 €
<b>Fondue Bourguignonne</b> (servie avec salade & frites) .....	21.00 €

## Specialités Truites fraîches

<b>Truite au Bleu</b> (court-bouillon) .....	9.90 €
<b>Truite meunière</b> .....	11.50 €
<b>Truite aux amandes</b> .....	12.50 €
<b>Truite au comté</b> .....	12.50 €
<b>Truite au Roquefort</b> .....	12.50 €
<b>Truite au vin jaune</b> .....	12.90 €
<b>Truite aux morilles</b> .....	19.90 €

## Viandes

<b>Entrecôte sauce roquefort</b> .....	17.50 €
<b>Entrecôte Maître d'hôtel</b> .....	17.50 €
<b>Entrecôte aux morilles</b> .....	24.90 €

*Les truites et les viandes sont servies, au choix, avec riz et carottes ou frites*

## Menus

<b>Menu 14.50 €</b>	<b>Menu 24.00 €</b>	<b>Menu 28.00 €</b>
<b>Salade</b>	<b>Jambon cru</b>	<b>Salade Gangone</b>
<b>Truite meunière</b>	<b>Truite amandes</b>	<b>Entrecôte M. d'hôtel</b>
<b>Glace (1 boule)</b>	<b>Coupe (au choix)</b>	<b>Fromage</b>
		<b>Coupe (au choix)</b>

**Menu enfant 8.80 €** Jusqu'à 12 ans

**Steak haché - Frites - Crêpe Nutella ou Glace (2 boules)**

## Fromages

<b>Fromage blanc</b> .....	3.50 €	<b>Fromages régionaux</b> .....	4.50 €
----------------------------	--------	---------------------------------	--------

## Desserts

### Coupes

<b>Bounty</b> (2 boules coco, chocolat chaud, chantilly) .....	6.50 €
<b>Cascade</b> (2 boules vanille/framboise, crème cassis, chantilly) .....	6.50 €
<b>Dame blanche</b> (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) .....	6.50 €
<b>Colonel</b> (2 boules citron, vodka) .....	6.90 €
<b>Franc-comtoise</b> (2 boules vanille, Griottines de Fougerolles) .....	6.90 €

### Crèmes glacées et sorbets artisanaux

Vanille. Chocolat. Café. Pistache. Rhum-raisin. Caramel salé	} 2 boules .....	3.50 €
Framboise. Noix de coco. Citron. Fraise.		
	3 boules .....	5.00 €

### Crêpes

<b>Sucre</b> .....	2.50 €	<b>Nutella</b> .....	3.50 €
<b>Confiture</b> .....	3.00 €	<b>Grand marnier</b> .....	4.90 €
<b>Chocolat</b> .....	3.50 €	<b>Miel citron</b> .....	3.50 €
<b>Chaud et froid</b> .....	5.50 €		
<b>Mousse au chocolat</b> .....	4.90 €		
<b>Café gourmand</b> .....	7.50 €		

