Les Salades

	Entrée	Plat
Bouquet de salade de saison	9,00€	12,00€
Tri-color de tomates, Burrata et mesclun	12.00€	14,50€
Salade norvégienne *Salade verte, tomates, avocat, crevettes, truite de Saint Germain de Joux fumée maison*	15,00€	19,00€
Salade César au poulet *Salade iceberg, anchois, copeaux de parmesan, poulet et lardons*	14.50€	18.50€
Salade des alpages *Salade verte, tomates, haricots verts, œuf, samossas de chèvre aux cerneaux de noix et miel, pignons de pin, jambon cru du pays basque*	16,00€	19,50€
Salade César aux gambas *Salade iceberg, anchois et brochette de gambas poêlées*	16.00€	20,00€
Salade périgourdine *Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé*	17.00€	21,00€

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux, français et UE

Les Entrées froides

Melon Nature		**10,50€**
Carpaccio de bœuf	*entrée*	**13,00€**
	plat	**20,00€**
Ardoise de cochonnaille entre Alpes et Pyrénées		**15,50€**
Melon à l'italienne, *Jambon cru du pays basque et sa quenelle de ricotta au Limoncello*		**15,50€**
Saumon gravlax et sa crème monter à la ricotta et ciboulette		**16,50€**
Terrine de foie gras de canard *du Domaine de Limagne (Auvergne)* Confiture d'oignons à la liqueur de cassis		**22,00€**

Les Entrées chaudes

Cassolette de chanterelles		**14,00€**
Asperges poêlées et lard fumé et ses petits copeaux de parmesan		**16,50€**
Saint-Jacques poêlées *fraîches de l'Atlantique*	entrée	**22,00€**
Julienne de légumes, sauce thaï	plat	**32,00€**
Feuilleté aux morilles		**18,00€**

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux,
sauf celles mentionné a la carte

Les Viandes

Avec garniture et légumes frais

- **Burger du Bois Joly** — **21,00€**
  accompagné de frites, pain boulanger, salade, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue maison
- **Tartare de bœuf charolais haché au couteau** 180 grs — **26,00€**
- **Entrecôte charolaise maître d'hôtel** 350 grs — **30,00€**
- **Ballotine de volaille de l'Ain** cuisson basse température — **29,50€**
  Morille, vin jaune
- **Carré d'agneau d'Écosse en croute de spéculos** — **32,00€**
  et son jus
- **Tournedos de bœuf charolais** — **30,00€**
- **Tournedos de bœuf charolais Rossini** — **36,00€**
- **Travers de porc caramélisé** *Provenance Savoie, Haute Savoie (Salaison Mont Charvin)* — **25,00€**

Nos Sauces d'accompagnement

- **Echalote** — **4,50€**
- **Poivre vert** — **4,50€**
- **Roquefort** — **5,50€**
- **Chanterelles** — **6,50€**
- **Morilles** — **8,50€**

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux,
sauf celle mentionné sur la carte

Les Poissons

Arrivage frais de tous les poissons

- **Filets de perches meunière** — Assiette 120 grs **27,00€** / Plat 200 grs **34,00€**
  Accompagnés de leur sauce tartare, salade verte aux noix et frites
- **Tonkatsu de thon mi-cuit** — **29,00€**
  Riz thaï et sa sauce citronnelle
- **Risotto aux Saint-Jacques** *fraîches de l'Atlantique* — **27,00€**
  Accompagné de ses *asperges vertes*
- **Dos de saumon** poêlée à la plancha — **28,00€**
  Et sa sauce méditerranéenne
- ***Cuisses de grenouilles*** *au beurre persillé* — 250grs — **31,00€**

Avec garniture et légumes frais

Les Plats Végétariens

- **Nouilles sautées aux légumes croquants** — **16,00€**
  sauce aux herbes fraîches
- **Risotto aux asperges** — **21,00€**

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux,
sauf celles mentionné a la carte

Les Fondues

(Min 2 Pers)

Fondue jurassienne au Comté 16 mois d'affinage
Accompagné de salade verte — **22,00€ /Pers**

Fondue franco-suisse
Accompagné de salade verte au Comté et Vacherin fribourgeois — **25,00€ /Pers**

Supplément charcuterie artisanal — **7,00€/ Pers**

Fondue bourguignonne 250 grs / pers
Accompagnée de sauces maison et frites — **34,00€ /Pers**

Supplément viande 100 grs / pers — **11,00€ /Pers**

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux,
sauf celles mentionné a la carte

Le Menu P'tit Loup

13.00€

Tu choisis une viande ou un Poisson !
Steak haché ou aiguillettes panées de poulet ou petit pavé de truite

Ensuite ta garniture préférée !
Pâtes ou frites ou la garniture du jour
(le chef aime aussi mettre des légumes dans ton assiette)

Et pour finir ton dessert !
Boule de glace ou tarte du jour ou salade de fruits ou fromage blanc

Tous nos prix sont nets. Service compris.
Nos viandes sont d'origine française
Produits locaux, français et UE

Nos Desserts ...

Tous nos desserts sont faits maison

Fondant au chocolat	**9.00 €**
Nougatine glacée *aux fruits confits*	**9.00€**
Crème brûlée à la vanille	**9.00€**
Tarte du Jour	**9.00€**
Cheesecake au caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges	**9.00€**
Tiramisu aux fruits rouges	**9.00€**
Vacherin glacé *Vanille framboise*	**9.00€**
Salade de fruits frais de saison	**9.00€**
Carpaccio d'ananas aux épices et boule de glace (1 boule carotte, orange, gingembre)	**9.50€**
Meringue maison, double crème de Gruyère et ses fraises fraîches (Supp 1€ Menu)	**9,50€**
Profiteroles (Supp 1€ Menu) *Choux farcis à la glace vanille chocolat chaud, chantilly et amandes grillées*	**9.50€**
Baba au rhum (Supp 1€ Menu)	

Desserts compris dans vos menus.

Nos Fromages...

Assiette d'assortiment de fromages locaux	**8.50 €**
Fromage blanc nature	**5.00 €**
Fromage blanc à la crème	**6.00 €**
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	**7.00 €**

Ou desserts compris dans votre menu.

Nos Glaces...

Nos Crèmes glacées...

Vanille
Amarena
Chocolat
Pistache
Noix de coco
Café
Noisette
Caramel beurre salé
Marron en morceaux
Menthe chocolat
Straciatella
Barbe à papa
Bulgare

Nos Sorbets...

Fraise
Myrtille
Mangue
Poire
Citron vert
Framboise
Clémentine corse

Supplément chantilly ou chocolat chaud maison **1 €**

Composez votre coupe...

1 boule	4.00€
2 boules	6.50€
3 boules	8.50€

ou desserts compris dans votre menu

Nos Coupes Gourmandes... 9.50 €

Mont-Blanc
1 boule vanille, 1 boule marron morceaux crème de marron, meringue et chantilly

Bois Joly
1 boule clémentine, 1 boule myrtille, 1 boule framboise, fruits rouges, meringue, coulis passion et chantilly

Fraise Melba
1 boule vanille, 1 boule fraise, fraise, chantilly et coulis de fraise

Coupe écureil
1 boule bulgare, 1 boule noisette, éclat de noisette caramélisé, chantilly et sauce caramel

Italienne
1 boule straciatella, 1 boule pistache, chocolat chaud, meringue et chantilly

Supplément 1€ si dessert intégré au menu

Nos Coupes Glacées... 9.00 €

Dame blanche
2 boules vanille, nappage chocolat et chantilly

Café Liégeois
1 boule vanille, 1 boule café, expresso chaud et chantilly

Coup de soleil
1 boule clémentine, 1 boule myrtille, ananas confit fraises et myrtille fraîches, pignon de pins

Bounty
2 boules noix de coco, nappage chocolat, coco rappé et chantilly

Amarena
2 boules amarena, coulis fruits rouges et chantilly

Estivale
1 boule bulgare, 1 boule framboise, fraises et myrtilles fraîches, chantilly et coulis de framboise

ou desserts compris dans votre menu

Nos Coupes Glacées avec Alcool... 12.00 €

Colonel
2 boules citron vert, vodka

Général
2 boules vanille, whisky

Dahu
2 boules Génépi, alcool de Génépi

Irlandaise
1 boule vanille, 1 boule café, Espresso, whisky, chantilly

Savoyarde
1 boule Génépi, 1 boule myrtille ,alcool de plante

Royale Poire
2 boules poire, alcool poire William

Framboisine
2 boules framboise, alcool de framboise

Iceberg
2 boules menthe chocolat, Get 27

Supplément 4€ si dessert intégré au menu