

NOS ENTRÉES

LES CRUDITÉS	10,90
Carottes, betteraves, tomates et œufs mayonnaise	
LE PÂTÉ EN CROÛTE	10,90
De la maison Bonnet à Pontarlier	
LA CHARCUTERIE DU MOMENT	10,90
Notre sélection de la salaison Droz-Vincent à Gilley	
LE MELON JAMBON	12,90
Melon, jambon de pays de la maison Bonnet, glace Porto	
LE TARTARE DE TOMATES & MOZZARELLA BURRATINA	12,90
LA BALLOTINE DE TRUITE	12,90
Accompagnée d'une julienne de légumes en gelée	
LA CROÛTE FORESTIÈRE FRANC-COMTOISE	12,90
Morilles et champignons dans son pain	

Transformez votre entrée en plat en ajoutant un accompagnement supplémentaire (+5€)

NOS PLATS

LE ROSBEEF FROID	17,90
Rosbeef accompagné de pommes grenailles rissolées, salade verte et mayonnaise	
LE VÉGÉ DU LOKAL	17,90
Ratatouille, épeautre et égrené végétal	
LA MOUSSELINE DE TRUITE	19,90
Mousseline de truite, sauce au Pontarlier Anis, accompagnée de ratatouille et de riz aux amandes	
LE VEAU MARENGO	19,90
Veau, sauce tomatée, champignons et carottes, accompagné de riz aux amandes	
LE CANARD CONFIT BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	19,90
Canard, accompagné de pommes grenailles rissolées et salade verte	
LE LAPIN À LA MOUTARDE	21,90
Lapin et sa sauce à la moutarde, accompagné de tagliatelles	
LA FRICASSÉE DE VOLAILLE MORILLES ET VIN JAUNE	21,90
Volaille, sauce au vin jaune et morilles, tagliatelles	
LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM	25,90
Agneau, accompagné de ratatouille et petit épeautre	

NOS DESSERTS

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6,90
LA VERRINE DE FRUITS DE SAISON ET MASCARPONE	6,90
LA CRÈME BRULÉE À L'ABSINTHE	6,90
LE CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	6,90
LA PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGES	6,90
LA MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90
LES PÂTISSERIES DES CO'PAINS	6,90
À découvrir dans la vitrine à desserts	
LE CAFÉ GOURMAND	8,90
Sélection de trois petits desserts	
LES GLACES DES ALPES	
Demandez notre carte de coupes glacées	

NOS PLANCHES À PARTAGER

SAUCISSON	5,00
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	15,90
Assortiment de charcuterie régionale (230gr) Sélection de la salaison Droz-Vincent à Gilley	
LES BOCAUX DE TRUITE	16,90
Assortiment de terrines et rillettes de truite Du Moulin de Vaux à Poligny	
LA PLANCHE MIXTE	18,90
Assortiment de fromages et charcuterie régionale (300gr) De la fromagerie Michelin à Saint-Point et de la fromagerie Badoz à Pontarlier	

POUR LES ENFANTS

LE PLAT ENFANT	6,90
Jambon et pommes de terre grenailles rissolées	

MODIFICATION DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PLAT	+2€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE	+5€

Nos viandes proviennent des éleveurs de la Chevillotte à Valdahon (25) et la maison Chazal à Rochefort (39)

Toutes nos entrées, nos plats et nos desserts sont faits maison. Au Bistrot le Lokal, nous travaillons avec des producteurs locaux et régionaux, en privilégiant les circuits courts.