



Bienvenue au

**Jura** SPORT & SPA **RESORT**

**CARTE**

**Du Restaurant**

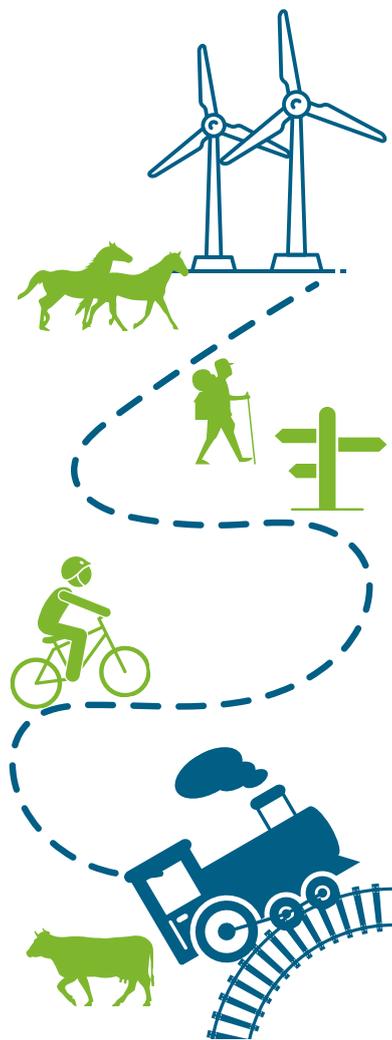
Ouvert 7/7 jours



+41 (0)32 951 24 74

[www.jura-resort.ch](http://www.jura-resort.ch)

# A LA CARTE



## APÉRITIF / A PARTAGER

---

CHF

Saucisse sèche du Jura sur planche  
à choix: aux herbes, de cheval, à la truffe, à l'absinthe

13.- (150g)  
prix par personne

Planchette des Franches Montagnes  
(Toetché, jambon cru, saucisse, lard paysan séché, Tête de Moine)

13.-  
prix par personne

## POUR COMMENCER

---

Cappuccino d'asperges vertes et amandes  
2 textures

11.-

Salade du moment et son toast de chèvre chaud

14.-

Ceviche de daurade aux fraises, basilic et citron  
vert

13.-

Salade César au poulet croustillant et sa  
véritable sauce maison

15.-

## LES SALADES

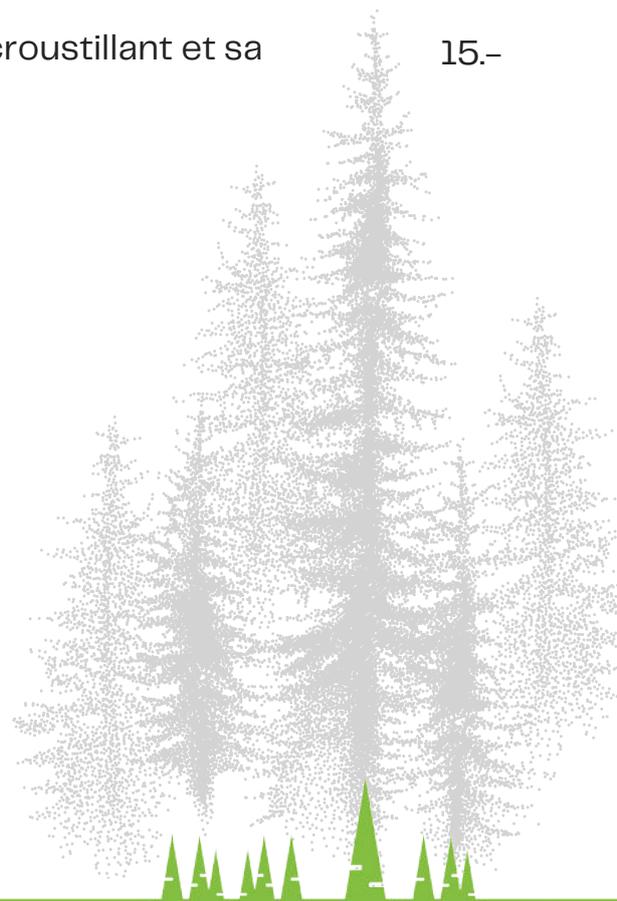
---

Salade verte 7.-

Salade mêlée 9.-

Buffet petite salade 13.-

Buffet grande salade 20.-





## LES FLAMMENKÜCHE

---

<b>La Franc-Montagnarde</b> (crème moutarde BFM, lard fumé, oignons et Tête de Moine)	14.-
<b>La Norvégienne</b> (crème ciboulette, saumon fumé, oignons rouges et gruyère râpé)	14.-
<b>La Végétarienne</b> (crème ciboulette, champignons, oignons rouge et gruyère râpé, tofu)	14.-
<b>L'Alsacienne</b> (crème au paprika, oignons, lardons et gruyère râpé)	12.-

## PLATS

---

### LES BURGERS

---

	<b>Simple</b>	<b>Double</b>
Le Classique – sans frites	10,50	
Le Classique & Frites	15.-	
Le Franc Montagnard au boeuf suisse & Tête de Moine (steak de bœuf, lard fumé, Tête de Moine, confit d'oignons rouges, tomates, salade), servi avec frites	26.-	35.-
Le Crispy Chicken (escalope de poulet panné, crème ciboulette, Tête de moine, confit d'oignons, tomates, champignons et roquette)	24.-	32.-
Le Végétarien (steak végétarien, ketchup, cornichons en pickles, confit d'oignons, tomates, salade et cheddar), servi avec frites	26.-	35.-





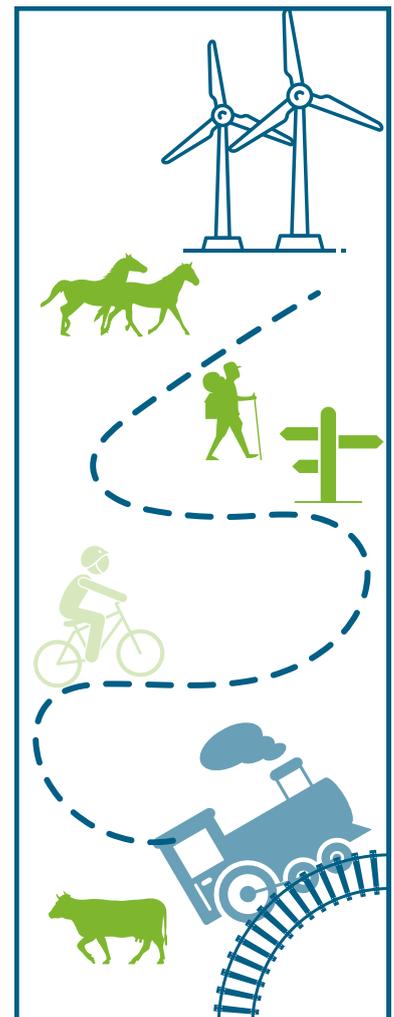
## NOS PÂTES

Pomodoro	16.-
Pesto	16.-
Arabiata	16.-
Bolognaise	21.-
Carbonara	21.-
Duo de saumons Saumon fumé et frais	21.-

**Au choix : Spaghettis, Penne ou Tagliatelles**

## LES OMELETTES

	Petite	Grande
La Nature	15.-	18.-
A la Tête de Moine	18.-	21.-
La Forestière (petits lardons, chanterelles, cèpes, oignons, Emmental)		25.-



# PLATS SIGNATURE JURA RESORT

## NOS SUGGESTIONS POISSON

Filets de truite Meunière du Doubs de chez Choulat  
sauce vierge, légumes printaniers, pommes de terre vapeur

32.- (200g)

Sandre aux herbes du Jura

Servi avec légumes printaniers et des pommes de terre nouvelles aux épices

33.- (200g)

## NOS SUGGESTIONS VIANDE

Poulet citron-asperges

(Poitrine de poulet cuite basse température, sauce citronnée, asperges grillées et riz aux herbes)

30.-

Tranche de porc à la rhubarbe

(sauce a la rhubarbe aigre douce, pommes de terre nouvelles rôties)

26.-

Entrecôte de bœuf

Servie avec frites et légumes printaniers, jus acidulé au vinaigre de Xérès, avec des pommes de terre nouvelles aux épices  
Jus acidulé

44.- (180g)

Tartare Italien

(pignon de pin, pesto, tomates confites et copeaux de parmesan) servi avec des frites, de la salade, des toasts et du beurre

34.-

## EN TERRASSE AU SOLEIL

Brasero assortiment de viandes

Servi avec pommes de terre nouvelles rôties et salade  
Assortiment de 4 Sauces



45.- /personne (300g)  
dès 2 pers.

## LA FONDUE

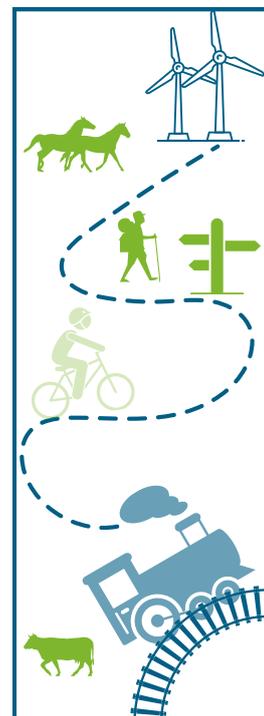
La Classique

Moitié - moitié (Gruyère et Vacherin fribourgeois)  
(min. 2 personnes, temps de préparation 20 minutes)

25.- (200g)  
prix par personne

**La Fondue est encore meilleure avec une assiette de charcuterie des producteurs locaux**

11.- (70g)  
prix par personne



# PLATS

---

## LES SANDWICHS

---

Thon	6.-
Jambon Beurre	6.-
Salami	6.-

## LES ENFANTS

---

Nuggets de poulet Servis avec frites et légumes	16.-
Filet de truite meunière	16.-
Pâtes	8.-
Frites	6.-

## LES DESSERTS

---

Tarte à la rhubarbe, crème d'amandes & glace vanille	6.-
La fraise dans tous ses états (salade de fraises, caramel à la fraise, sorbet fraise et basilic)	12.-
Mille-feuille vanille, abricots confits au thym	11.-
Meringues double Crème de Gruyère	12.-
Crème brûlée à la pistache	13.-

### Provenance de nos viandes

Poulet, Dinde – Suisse; Le Porc : Martin Ericher, Tavannes – Suisse ; Le veau : Denis Baume, Les Breleux, Nicolas Froidevaux, La Bosse – Suisse ; Le coeuf : Denis Thievent, Soubey ; Riat Damien, Bure ; Blaser Thierry, Courtedoux – Suisse ;  
L'agneau : Michel Chollat, Soubey, Denis Thievent, Soubey – Suisse ; Le cheval : France