

« Toutes nos cuissons sont minutes,  
c'est pourquoi il peut y avoir  
un peu d'attente les jours d'affluence »

Sur le bord du lac, le plaisir existe encore !

# L'ESCALE

Restaurant

TERRASSE PIEDS DANS L'EAU

25160 SAINT-POINT - 03 81 69 61 73

## les menus

### Franc-Comtois

32,00 €

Salade Comtoise

ou

Jambon cuit fumé de pays

Onglet de veau sauce forestière

ou

Filet de truite au vin du Jura

Assiette de fromages

ou

Dessert au choix

\*\*\*\*

### Enfant

12,00 €

Nuggets de volaille  
ou jambon chaud grillé,  
légumes & frites

Glace

www.haut-doubs-montgolfier.fr  
Tel: 03 81 69 68 44

Baptême en Montgolfière  
Toutes saisons

Haut-Doubs  
Montgolfier

L'aventure tranquille au bord du lac !

## les entrées

### ENTRÉES CHAUDES

Croûte forestière	15,00 €
Moules farcies (la douzaine)	13,00 €
Moules aux petits légumes et lardons gratinés au Comté	13,00 €

### ENTRÉES FROIDES

Terrine maison de poissons d'eau douce (selon arrivage) et sa sauce tartare	13,00 €
Jambon cuit fumé de pays	12,00 €
Salade Comtoise "petite" (salade, tomate, œuf, croûtons, Comté et lardons)	14,00 €
Salade Comtoise "grande" (salade, tomate, œuf, croûtons, Comté et lardons)	19,00 €
Salade chèvre chaud "petite" (salade, tomate, croûtons, lardons, chèvre et miel)	14,00 €
Salade chèvre chaud "grande" (salade, tomate, croûtons, lardons, chèvre et miel)	19,00 €
Salade de l'Escale "petite" (salade, tomate, croûtons, Morbier, lard grillé et œuf)	14,00 €
Salade de l'Escale "grande" (salade, tomate, croûtons, Morbier, lard grillé et œuf)	19,00 €
Terrine de campagne maison cuite au four	12,00 €
Filets de truite fumée du Haut-Jura maison et sa garniture "petite" (salade, tomate, œuf, croûtons et sauce tartare)	17,00 €
Filets de truite fumée du Haut-Jura maison et sa garniture "grande" (salade, tomate, œuf, croûtons et sauce tartare)	22,00 €

## les plats

### LES POISSONS

Friture de filets de truite en goujonnettes frites, salade (Pisciculture de Jougue)	21,00 €
Filet de sandre meunière et sa garniture	22,00 €
Dos de cabillaud frais, forestier	23,00 €
Filets de perches, meunière et sa garniture	27,50 €
Truite fraîche meunière et sa garniture élevée dans le Haut-Doubs (Jougue)	20,00 €
Pavé d'Omble Chevalier au vin Jaune et sa garniture (provenance Jura)	29,00 €

### LES VIANDES

Magret de canard au miel et sa garniture	28,50 €
Jambon chaud nature et sa garniture (fumé dans le Haut-Doubs)	15,00 €
Jambon chaud forestier et sa garniture (fumé dans le Haut-Doubs)	19,00 €
Faux filet de bœuf nature et sa garniture (Limousin France)	22,00 €
Faux filet de bœuf forestier et sa garniture (Limousin France)	26,00 €
Assiette campagnarde (saucisse de Morteau, rôtis, cancoillotte, salade)	19,00 €

## les desserts

### LES GLACES

Coupe Escalade (glace miel, framboise, trane des bois, crème fouettée et coulis fruits rouges)	9,00 €
Coupe terroir (glace miel, sabin et crème fouettée)	8,00 €
Coupe terroir liqueur de sapin (glace miel, sabin et crème fouettée, liqueur de sapin)	10,00 €
Coupe fruits des bois (sorbet framboise, mystère, crème fouettée et coulis)	8,00 €
Coupe melba (glace vanille, pêche au sirop et crème fouettée)	8,00 €
Coupe belle Hélène (glace vanille, poire au sirop, crème fouettée et coulis de chocolat)	8,00 €
Coupe du soleil (sorbet citron, citron vert, passion)	7,00 €
Coupe du verger (sorbet pêche, poire, melon et fruits au sirop)	8,00 €
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)	9,00 €

### FAIT MAISON

Nougat glacé	8,00 €
Tarte du jour	7,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Carpaccio d'ananas et sa boule de glace noix de coco	6,00 €
Panna cotta au coulis de fruits rouges	6,00 €
Fromage blanc en faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges	5,00 €
Assiette de fromages	7,00 €

AQUA Terre

www.aquaterre.fr - 03 81 80 63 33  
25290 ORNANS

Jeunes de l'eau

# L'ESCALE

Restaurant

TERRASSE PIEDS DANS L'EAU

25160 SAINT-POINT - 03 81 69 61 73

## Carte des vins & des boissons

### Vins blancs

AOP Minervois		
Domaine Saint Leocadie	75cl (bio)	22,00 €
IGP Côtes de Gascogne		
Domaine Haut-Marin Fossiles	75cl	24,00 €
AOP Macon Lugny St-Pierre	75cl	31,00 €
AOP Viré-Clessé vieilles vignes		
Domaine Jean-Marie Chaland	75cl (bio)	49,00 €
AOP Sancerre		
Domaine Pelle La Croix au Garde	75cl (bio)	42,00 €
IGP Pays d'Oc Chardonnay		
Domaine de Fabrègues	75cl	19,00 €
AOP Picpoul de Pinet		
Domaine des Terres Blanches	75cl (bio)	27,00 €
IGP Franche-Comté Vignoble		
Guillaume Chardonnay	37,5cl 75cl	19,00 € 31,00 €
Domaine de l'Aigle Limoux		
Chardonnay Biodynamique	75cl	39,00 €
Alsace Edelzwicker	100 cl	26,00 €

### Vins rosés

AOP Sable de Camargue Domaine Pive	75cl (bio)	22,00 €
AOP Côtes de Provence		
L'esprit Gassier, château Gassier	75cl (bio)	24,00 €
Vin d'Oc 6 <sup>e</sup> sens G. Bertrand	75cl	25,00 €

### Vins rouges

IGP Pays d'Oc «Sans chichi»		
Maison JeanJean	75cl (bio)	25,00 €
IGP Franche-Comté Vignoble		
Guillaume Pinot noir	37,5 cl 75cl	19,00 € 31,00 €
Pinot noir Vieilles Vignes	75cl	37,00 €
AOP Bordeaux Château Haut Rio	75cl	24,00 €
AOP Saint-Emilion Château Melin	75cl	37,00 €
AOP Côtes du Rhône - Domaine Ogier		
Les Caprices d'Antoine	75cl 37,5cl	21,00 € 14,00 €
IGP Languedoc Butcher Estate		
Domaine de Fabrègues	75cl	29,00 €
AOP Hautes Côtes de Beaune		
Domaine Germain	75cl	42,00 €
AOP Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> cru		
Domaine Germain	75cl	63,00 €
AOP Crozes Hermitage cuvée L		
Domaine Combiar	75cl	43,00 €
AOP Minervois La Livinière		
Château Laville Bertou	75cl	39,00 €
Vin d'Oc 6 <sup>e</sup> sens G. Bertrand	75cl	25,00 €

### Vins du Jura

Maison Frederic Lornet

Blancs - AOP Arbois		
Chardonnay	75cl 37,5cl	30,00 € 18,00 €
Chardonnay savagnin	75cl	42,00 €
Savagnin	75cl	44,00 €
Vin jaune	62cl Verre	56,00 € 9,00 €
Rouges - AOP Arbois		
Trousseau	75cl 37,5cl	33,00 € 19,00 €
Ploussard	75cl 37,5cl	33,00 € 19,00 €
AOP Crémant du Jura	75cl	29,00 €
AOP Champagne		47,00 €
Mousseux Mont-Luc traditionnel		22,00 €

### Vins en pichet

IGP Côtes de Gascogne		
Domaine Haut Marin Venus (vin moelleux)	le verre 12,5cl	6,50 €
IGP Côtes de Gascogne		
Domaine Haut Marin Fossiles (vin sec et fruité)	le verre 12,5cl	6,50 €
Vin ordinaire : blanc, rouge et rosé grenache	le verre 12,5cl 1/4 1/2	5,00 € 9,00 € 15,00 €
Vin du Jura : Chardonnay, Poulsard	le verre 12,5cl 1/4 1/2	6,00 € 10,50 € 17,00 €
Vin d'Alsace : blanc Edelzwicker	le verre 12,5cl 1/4 1/2	5,00 € 9,00 € 15,00 €

### Apéritifs

Guignolet	4cl	4,50 €
Kir	10cl	4,50 €
Pétillant nature	10cl	4,50 €
Kir pétillant	10cl	5,00 €
Martini, Porto	4cl	5,00 €
Pastis, Pontarlier Anis, Ricard	2cl	3,80 €
Sapont	2cl	4,00 €
Suze	4cl	5,00 €
Macvin	4cl	5,00 €
Whisky	4cl	6,50 €
Manzana, Vodka	4cl	6,00 €
Baby	2cl	3,00 €
Soho, Malibu	4cl	6,00 €
Spritz		9,00 €

### Liqueurs

Liqueurs	4cl	6,00 €
Eau de vie, Cognac	2cl	7,00 €
Get 27	4cl	5,00 €
Rhum	2cl	6,00 €
Gentiane	2cl	8,00 €
Irish Coffee		9,00 €

### Boissons chaudes

Café	2,00 €
Café crème	2,50 €
Grand café	4,00 €
Cappuccino	5,00 €
Thé, Infusion	2,80 €
Chocolat chaud	4,00 €

### Boissons fraîches

Jus de fruits	25cl	4,00 €
Coca-Cola	33cl	4,00 €
Coca-Cola light	33cl	4,00 €
Schweppes	25cl	3,70 €
Orangina	25cl	3,70 €
Ice Tea	25cl	3,00 €
Limonade	25cl	2,00 €
Limonade	100cl	8,00 €
Diabolo	25cl	2,80 €
Sirop à l'eau	25cl	2,00 €
Vittel	100cl	5,00 €
Vittel	50cl	3,00 €
San Pellegrino	100cl	6,00 €
San Pellegrino	50cl	4,00 €
Perrier	33cl	3,80 €
Perrier + sirop	33cl	4,00 €

### Bières

Pression		
Blonde 1664 - 5,5°	12,5cl 25cl 50cl	2,00 € 3,20 € 6,50 €
Blanche 1664 - 5°	12,5cl 25cl 50cl	2,50 € 4,50 € 6,50 €
Supplément sirop		0,60 €
Bière panaché	25cl 50cl	3,50 € 7,00 €
Monaco	25cl 50cl	4,00 € 8,00 €
Picon	25cl 50cl	5,00 € 10,00 €
Bière sans alcool	33cl	3,50 €
Trobonix	33cl	6,50 €

