

Composez votre menu à la carte...

nos entrées

SALADE du TAVERNIER aux cerneaux de noix (salade du jour, cerneaux de noix)	5,05 €
SALADE COMTOISE (salade du jour, tomate, comté fruité, cerneaux de noix)	7,65 €
SALADE ARBOISIENNE (salade du jour, jambon cru fumé du Jura, tomate, œuf dur, comté fruité, cerneaux de noix et pain grillé)	11,65 €
SALADE AUX DEUX FROMAGES COMTOIS TOASTÉS (salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier)	11,65 €
SALADE DE FILETS DE TRUITE FUMÉE des Planches (salade du jour, tomate, filets de truite fumée du Jura, citron, pain grillé)	14,90 €
POT DE RILLES Maison et pain de campagne grillé	8,90 €
TERRINE Arboisienne	8,90 €
ASSIETTE DE JAMBON cru fumé du Jura	8,80 €
ASSIETTE DE SAUCISSON CAMPAGNARD	8,80 €
ASSIETTE FRANC-COMTOISE (Jambon cru fumé du Jura, saucisson campagnard)	8,80 €
SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au comté fruité	8,80 €
ESCARGOTS au beurre fin (par 6) 8,30 € - (par 12)	16,60 €
OMELETTE au comté fruité	9,80 €
MEURETTE de la Finette au Pinot noir d'Arbois	9,90 €
CROÛTE JURASSIENNE Au Vin Jaune, Morilles et Champignons forestiers, et pain toasté aillé.	16,05 €

nos salades repas

SALADE AUX TROIS FROMAGES COMTOIS TOASTÉS (salade du jour, tomate, lardons, comté fruité, morbier, chèvre)	16,10 €
CROQUE FINETTE (Salade du jour, compotée d'oignons, saucisse de Morneau, crème et savagnin, morbier, sur son pain toasté)	14,90 €
SALADE ARBOISIENNE	13,90 €
SALADE DE FILETS DE TRUITE FUMÉE du Jura	17,15 €

Nos plats chauds

Véritable « JÉSU DE MORTEAU » du TUYÉ - Aux lentilles de Champdivers (Terre de Finage) - Aux pommes de terre en robe des champs et Cancoillotte tiède maison à l'ail ou Savagnin	11,90 € 11,90 €
COTI DU HAUT-DOUBS façon SAUGEAIS (Carré de porc fumé servi avec pommes de terre en robe des champs, sauce moutarde et câpres)	11,90 €
ENTRECOTE FORESTIERE, gratin comtois - Au VIN JAUNE d'Arbois et morilles - Au VIN BLANC et champignons forestiers	25,20 € 22,05 €
POULET DU JURA, de la ferme « les Glycines » au vin Jaune d'Arbois, morilles	25,20 €
TRIPES MITONNÉES à la sauce tomate, pommes de terre en robe des champs	11,90 €
JAMBON CUIT FUMÉ sauce au vin blanc d'Arbois et champignons forestiers, riz pilaf	17,70 €
FILET DE TRUITE des Planches sauce au Savagnin d'Arbois	19,90 €
SOUFFLÉ DE TRUITE Saumonée des Planches sauce au Savagnin d'Arbois	19,90 €
FONDUE AU COMTÉ	14,20 €
ANDOUILLETTE aux Côtes du Jura, pommes de terre en robe des champs.	17,70 €

FORMULE FONDUE

(Fondue au comté + salade verte + assiette franc-comtoise)
21,60 €

nos fromages comtois

PLATEAU DE FROMAGES COMTOIS pour 2 personnes (sup. de 4,50 € la personne supp.) : comté, morbier, chèvre et cancoillotte	17,80 €
COMTÉ FRUITÉ (plus de 12 mois d'affinage)	6,20 €
MORBIER	6,20 €
CANCOILLOTTE MAISON à l'ail ou au Savagnin d'Arbois	6,20 €
FROMAGE DE CHEVRE	6,20 €
ASSIETTE DU FROMAGER (comté fruité et morbier)	7,80 €
ASSIETTE DU MONTAGNON (Comté fruité et morbier, cerneaux de noix et salade du jour)	8,60 €
FAISSELLES au sucre, à la crème ou au coulis	7,40 €

Les desserts de la taverne

NOUGAT GLACÉ de la Finette	8,40 €
L'ARBOISIEN par la Finette	8,40 €
TARTE VIGNERONNE au Vieux Marc du Jura	8,40 €
BABA à la Griottine de Fougerolle	8,40 €
CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT de la taverne, glace vanille et chantilly.	8,40 €
PAVLOVA aux fruits rouges de la taverne	8,40 €
PANNA COTTA de la taverne	8,40 €
TARTE DE SAISON de la taverne	8,40 €
GLACE FRANC-COMTOISE (glace vanille + griottines de Fougerolles ou raisins au Marc du Jura)	8,40 €
COUPE TAVERNE AUX MYRTILLES (glace vanille, myrtilles, crème de cassis et chantilly)	8,40 €
CREME BRULÉE	8,40 €
COUPE VANILLE GLACÉE	5,30 €
GRIOTTINES de FOUGEROLLES ou RAISINS au Marc de Franche-Comté	7,40 €
CAFÉ GOURMAND	8,60 €
CAFÉ GRIOTTINES	6,70 €

* Supplément chantilly à 60 centimes €

...découvrez nos menus → →



Menu royal franc-comtois

COUPE DE FINETTE des Montagnes

Une entrée de la carte au choix

ESCARGOTS au beurre fin par 6

GLACÉ JURASSIEN

POULET DU JURA

de la ferme « Les Glycines »
au Vin Jaune d'Arbois et aux morilles

Ou

Un plat de la carte au choix

ASSIETTE DU MONTAGNON

Ou

FAISSELLES

GLACE FRANC-COMTOISE

aux Griottines de Fougerolles ou
aux Raisins au Marc de Franche-Comté

Ou

Un dessert de la carte au choix

CAFÉ GOURMAND

55,00 € - TTC – Service compris 11 %



Les saveurs du terroir

COUPE DE FINETTE des Montagnes

SALADE ARBOISIENNE ou TERRINE ARBOISIENNE

ENTRECOTE FORESTIERE gratin comtois

Au VIN BLANC et champignons forestiers

Ou au VIN JAUNE d'Arbois et aux morilles

Ou

FONDUE AU COMTÉ

Ou

POULET DU JURA de la ferme « Les Glycines »
au Vin Jaune et aux morilles

Ou

FILET DE TRUITE des Planches sauce au savagnin d'Arbois

ASSIETTE DU FROMAGER ou FAISSELLES

GLACE FRANC-COMTOISE aux griottines de Fougerolles ou
aux raisins au Marc de Franche-Comté

Ou

TARTE de Saison et GLACE VANILLE

Ou

L'ARBOISIEN par la Finette

39,00 € - TTC – Service compris 11 %

Menu petit jurassien

JAMBON BLANC FUMÉ ou JÉSUS DE MORTEAU

pommes de terre en robe des champs

et Cancoillotte maison à l'ail ou

FILET DE POULET poêlé, sauce comté, crème, riz pilaf

DESSERT GLACÉ

(vanille, chocolat ou fraise – 2 parfums au choix) ou

CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT de la taverne ou FAISSELLE

11,10 € - TTC – Service compris 11 %

(Enfant de moins de 12 ans)

L'arbois express

POT DE RILLES et pain de campagne grillé

ou SALADE COMTOISE

ou SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au COMTÉ FRUITÉ

COTI DU HAUT-DOUBS façon SAUGEAIS

ou Véritable « JÉSUS DE MORTEAU » du TUYÉ

Aux lentilles de Champdivers (Terre de Finage)

ou FONDUE AU COMTÉ

COMTÉ FRUITÉ ou FAISSELLES ou

NOUGAT GLACÉ de la Finette

ou TARTE DE SAISON de la taverne

22,00 € - TTC – Service compris 11 %

Menu vigneron

MEURETTE de la Finette au Pinot noir d'Arbois

ou SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE au COMTÉ FRUITÉ

ou TERRINE ARBOISIENNE

COTI DU HAUT-DOUBS façon SAUGEAIS

ou Véritable « JESUS DE MORTEAU » du TUYÉ

Aux pommes de terre en robe des champs et

Cancoillotte tiède maison à l'ail ou Savagnin

ou FONDUE AU COMTÉ

ou JAMBON CUIT FUMÉ sauce champignons forestiers

SALADE DU TAVERNIER aux cerneaux de noix

ou ASSIETTE DU FROMAGER

ou FAISSELLES

TARTE DE SAISON de la taverne

ou NOUGAT GLACÉ de la Finette

ou CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT de la taverne

ou PANNA COTTA de la taverne

29,30 € - TTC – Service compris 11 %

ACCORDS METS ET VINS, 4 VERRES de 6 cl. 15 €

Voir carte des vins. 1 verre de Vin Jaune maxi

Toutes modifications apportées aux menus seront facturées