

Menu Terroir | 33 €

Oeuf meurette
à la saucisse de Montbéliard

OU

Croûte forestière

OU

Terrine maison et ses condiments

Pièce du boucher
aux échalotes confites

OU

Suprême de volaille au Comté

OU

jambon maison braisé
au Macvin du Jura

Ces plats sont servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix

OU

Dessert maison au choix

Pour les petites faims :

Entrée du menu terroir	Entrée du menu gourmet
10€	16€
Plat du menu terroir	Plat du menu gourmet
17€	22€

Salade Repas | 18€

Salade du moment
suivant approvisionnement

Les Poissons

Filets de truite de la Haute Vallée de la Loue au Pontarlier | 20€

Servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Filets de Saint-Pierre au vin jaune | 22€

Servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Menu Gourmet | 45 €

Foie gras maison au Macvin

OU

Cassolette d'escargots à l'absinthe

OU

Cassolette de noix de Saint-Jacques
flambées au Marc du Jura

Filets de truite de la Haute Vallée
Façon meunière et amandes effilées

OU

Suprême de pintade aux morilles

OU

Filet de canard aux griottines de Fougerolles

Ces plats sont servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix

Dessert maison au choix

La Spécialité Fromagère

Morbiflette | 17 €

Pomme de terre, morbier fondu, salade verte,
dés de Morteau et lardons

Fondue classique au Comté | 16 € /pers.

(pour 2 personnes minimum)

Accompagnée de salade du moment

Fondue royale | 25 € /pers.*

(pour 2 personnes minimum)

Accompagné de charcuteries maison
et salade du moment

L'Ardoise du Charcutier | 19 €

Assortiment de charcuteries maison

sur salade verte et pommes rôties

Menu Enfant | 10 €

Nuggets de poulet maison

servis avec des pommes frites
et fromages régionaux

Coupe de glace

(2 parfums au choix : vanille, chocolat,
caramel, fraise, framboise, citron)

OU

Mousse au chocolat maison

Une boisson au choix

(jus de pomme régional,
Coca-Cola, Orangina, Ice-Tea, Limonade)

Formule Déjeuner

Uniquement le midi en semaine,
hors jours fériés

Entrée/plat ou plat/dessert | 19 €

Entrée + plat + dessert | 24 €

Gourmandises | 7,50 €

Crème brûlée du moment

Tartelette chocolat caramel beurre salé

Tarte maison et glace artisanale

Gratin de fruits manguue ananas

Coupe de glace aux saveurs régionales*

Noix arrosée de Macvin et raisins ou liqueur de sapin
arrosée de vert sapin

Coupe de glace*

3 parfums au choix : vanille, chocolat, caramel beurre
salé, café, fraise, framboise, citron, ananas

Tous nos desserts sont servis accompagnés
de mignardises maison.

Auberge

DE BUFFARD

◆ CUISINE DE TERROIR ◆



FREE

WIFI Auberge de Buffard

Le chef et son équipe sont heureux de vous
accueillir et vous présenter leur cuisine régionale
à base de produits frais et pour la plupart locaux.

Afin de respecter les mesures d'hygiène
en vigueur, notre carte se présente à vous
sous la forme de sets de table.

Bonne lecture et bon appétit !

Vente à emporter

N'hésitez pas à nous contacter
pour toute demande !

Nous saurons apporter des solutions adaptées
à vos événements.

☎ 03 81 57 47 99 ou 06 60 48 67 87

✉ contact@auberge-de-buffard.fr

Coordonnées

Rejoignez l'Auberge sur Facebook

5 Grande Rue, 25 440 Buffard



www.auberge-de-buffard.fr

« La cuisine, c'est quand les choses
ont le goût de ce qu'elles sont »

CURNONSKY

