

## 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 10€	Entrée du menu gourmet 16€
Plat du menu terroir 17€	Plat du menu gourmet 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 mangue 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](mailto:contact@auberge-de-buffard.fr)

### Coordonnées

Rejoignez l'Auberge sur Facebook

5 Grande Rue, 25 440 Buffard



[www.auberge-de-buffard.fr](http://www.auberge-de-buffard.fr)

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

CURNONSKY

