



## L'Hôtel Restaurant des Deux Forts

**Vous souhaite la Bienvenue**

### **Notre chef Jérôme et sa brigade**

mettent à votre disposition la liste des allergènes et savent adapter la carte à vos préférences alimentaires et aux personnes intolérantes.

### **Emilie et son équipe de salle**

saura vous renseigner et vous guider sur un accord mets et vins.



Ce symbole repère les produits régionaux

Tous les plats sont élaborés sur place à partir de produits de qualité et de saison.





## **Nos produits locaux**

### **Les Fruits et Légumes frais**

Maison Bonnefoy à Louhans (71)

### **Les Noix**

Huilerie Comtoise à Crouzet-Migette (25)

### **Les Fumés**

Thaurin Frères à Pont d'Héry (39)

### **Les Truites**

Pisciculture du Moulin de Pierre à Mont-sur-Monnet (39)

Et Pisciculture Beuque à Marigna (39)

### **Comté et Morbier**

Fruitière de Salins-les-Bains (39)

### **Les Glaces**

Maître artisan glacier

Glaces des Alpes à Allonzier la Caille (74)

### **Le Pain**

Boulangerie L'épi du faubourg & La-Mi-Do-Ré  
à Salins-les-Bains (39)

### **Entrecôte (viande bovine française)**

Les Eleveurs de la Chevillotte à Besançon (25)



## Menu Fort Belin\*

Mise en bouche



Terrine de foie gras maison mi cuit et chutney de saison

OU

Ris d'agneau poêlé aux pleurotes et pistou



Filet de Bar juste poêlé aux Girolles fraîches

OU

Filet mignon de Cerf aux fruits rouges  
sauce Grand Veneur



Trio de fromages affinés de la Fruitière de Salins-les-Bains

OU

Dessert maison de votre choix

**36,90 €**

Prix service compris

\*Le fort Belin est visible derrière le restaurant. Habité dès le moyen âge par de riches seigneurs, ce fort a eu un rôle défensif durant des siècles. Aujourd'hui propriété privée, il est non accessible à la visite.



## Menu Logis - Fort Saint André\*

Mise en bouche

Nougat de chèvre frais et salade de mesclun  
au vinaigre de framboises

ou

Terrine de lièvre aux noisettes et pickles de girolles

Filet de Sandre grillé sauce au Savagnin  
et blinis de pomme de terre

mes  
Sélections  
du  
Terroir

ou

Médailon de veau braisé au Comté et Vin Jaune

Duo d'affinés de la Fruitière de Salins-les-Bains

ou

Crème brûlée à la verveine

ou

Soufflé glacé au Vert Sapin  
et Griottines de Fougerolles

mes  
Sélections  
du  
Terroir

**26,90 €**

Prix service Compris

\* Le fort Saint André est visible depuis la terrasse du restaurant. Remanié par Vauban en 1674 sous Louis XIV en une caserne, c'est aujourd'hui une résidence de tourisme.



## Accord mets et vins :

Nous vous proposons de découvrir le Jura à travers trois verres de vins qui accompagneront vos entrées, plats et desserts.

Formule trois verres de vins

12 €

Formule avec le Menu Logis -Fort Saint André

38,90 €

Formule avec le Menu Fort Belin

48,90 €

## Menu Petits Bouts d'Choux\* :

Ce menu est servi au moins de 12 ans.

Poisson ou filet de poulet à la crème  
*(suivant l'arrivage de la semaine)*

~

Boule de glace aux choix (Glace Barbe à Papa, chocolat blanc, fraise...)  
ou Brownie au chocolat

10 €

\* Pour les petits chefs, nous proposons aussi un plat de notre carte en demi-portion à demi-tarif (Hors entrecôtes)

Prix service compris



## Nos Entrées

Velouté du moment\*

8 €

Nougat de chèvre frais et salade de mesclun  
au vinaigre de framboises

11 €

Terrine de lièvre aux noisettes et pickles de girolles

12 €

Ris d'agneau poêlé aux pleurotes et pistou

16 €

Foie gras maison mi cuit et son chutney d'automne

14 €

Croûte forestière aux morilles et Vin Jaune

17 €

mes  
sélections  
du terroir

*\* Pour une version plus légère, cette entrée peut-être servie dans le menu Fort Saint André.*

Prix service compris



## Nos Plats :

Assiette végétarienne  
(Assortiment de légumes selon arrivage)

12 €

Filet de Bar juste poêlé aux Girolles fraîches

19 €

Filet de Sandre grillé sauce au Savagnin  
et blinis de pomme de terre

16 €

mes  
Sélections  
du  
Jerroir

Filets de perches frits en persillade  
et pommes de terre grenailles

18 €

Médailon de veau braisé au Comté et Vin Jaune

16 €

mes  
Sélections  
du  
Jerroir

Filet mignon de Cerf aux fruits rouges  
sauce Grand Veneur

19 €

Entrecôte Montbéliarde à la Fleur de Sel  
& beurre Maître d'Hôtel

19 €

*Tous nos poissons et viandes sont accompagnés de légumes de saison.*



Prix service compris

## Nos Fromages :

Trio de fromages Franc-comtois  
de la Fruitière de Salins-les-Bains

mes  
Sélections  
du terroir

7 €

Fromage blanc « faisselle » bien accompagné  
(coulis, crème, sucre ou version salé... au choix)

6 €

## Le Morbier

Ce petit frère du comté est né en 1875 dans le Jura, dans un petit village situé à quelques kilomètres de Morez.

A l'origine c'était un **fromage saisonnier d'automne-hiver**. A cette saison, les paysans qui n'avaient pas assez de lait pour fabriquer de grosses meules de comté, réservaient le reste du lait de la journée. Ils le faisaient cailler et l'enduisaient de suie récupérée du chaudron pour le protéger en attendant de le compléter après la traite du lendemain.

C'est de cette façon que serait née la fameuse raie noire qui fait toute l'originalité de ce fromage. Aujourd'hui elle est obtenue avec du charbon végétal qui ne vient en rien modifier le goût du fromage.

Prix service compris





## Nos Desserts:

Coulant au chocolat et glace vanille Bourbon

8 €

Tarte au citron revisitée à notre façon

8 €

Soufflé glacé au Vert Sapin  
et Griottines de Fougerolles

7,50 €

Café ou thé très gourmand

7,50 €

Crème brûlée à la verveine

7 €

Brochette d'ananas confits avec son espuma  
au chocolat blanc à la noix de coco  
et sauce au chocolat

7,50 €

mes  
Sélections  
du terroir

mes  
Sélections  
du terroir

Prix service compris



## Nos Formules Carte Blanche :

Du lundi au vendredi midi

(Hors jours fériés)

~

Entrée et Plat du jour

Ou

Plat et Dessert du jour

**14 €**

~

Menu du Jour

*(Entrée, Plat et Dessert)*

**18 €**

Prix service compris

Retrouvez le menu du Jour [sur le tableau](#)

Ainsi que l'origine des viandes proposées



## Les plats sur l'ardoise :

Salade repas

ou

Suggestions du Chef

~

**Notre restaurant vous accueille aussi  
pour vos repas de groupe, séminaire,  
anniversaire, mariage...**

**Pour tous vos événements à fêter dans  
notre restaurant, demandez  
nos gâteaux maison !**

