

Carte du Snack de l'Abbaye

Abbey snack menu

Sur place ou à
emporter

on site or to take away

Sur réservation au
0788174441

**On reservation at
0033788174441**

service

de 08h00 à 10h00

de 12h00 à 13h45

de 19h00 à 21h30



Boissons/Drinks

Nos apéritifs			Nos Bières/ Beers		
Pontarlier	2cl	2,60€	Pression Carlsberg <i>Draft beers Carlsberg</i>	25cl	3,50€
Sapon <i>Apéritif local / local aperitif</i>	2cl	2,80€		50cl	7,00€
Ricard	2cl	2,60€	Pression 1664 Blanche <i>Draft beers 1664</i>	25cl	3,50€
Tomate, Perroquet	2cl	2,80€		50cl	7,00€
Whisky Clan Campbell	2cl	2,10€	Pression sirop <i>Syrup beers</i>	25cl	3,80€
Whisky Clan Campbell	4cl	4,20€	Panaché <i>Beer with limonade</i>	25cl	3,10€
Whisky Jurassien vieillit en fût de bière	4cl	8€	Rouget de l'Abbaye <i>Ambré, Blanche, Blonde</i>	<i>Local beer</i> 33cl	6,90€
Macvin <i>Apéritif local/local aperitif</i>	4cl	3,70€	Rouget de l'Abbaye <i>Griottines, Millefleur</i>	<i>Local beer</i> 33cl <i>Morello cherries, Honey</i>	7,90€
Martini Blanc	4cl	2,50€	Desperados	33cl	7,50€
Kir Bourgogne aligoté Cave de Buxy	12cl	4,30€	1664 sans alcool <i>Beer without alcohol 1664</i>	33cl	3,8€

Nos vins/ Wines

Rosé/ Pink		Rouge/ Red		Blanc/ White	
<u>Côtes de Provence</u>		<u>Minute papillon</u>		<u>Tarriquet 1^{ère} Grive</u>	
75cl	23€	75cl	17,50€	75cl	28,95€
Le verre 12cl	3,90€	Le verre 12cl	3€	Le verre 12cl	4,80€
Glass 12cl		Glass 12 cl		Glass 12 cl	
<u>Petit gris</u>		<u>Côte du Rhône Les yeux de biche</u>		<u>Bourgogne Aligoté</u>	
75cl	17,50€	75cl	21,50€	75cl	22,30€
Le verre 12cl	3€	Le verre Glass 12 cl	3,70€	Le verre 12cl	3,80€
Glass 12cl				Glass 12cl	
<u>Jura d'été</u>		<u>Pinot Jura Trousseau</u>		<u>Jura Chardonnay</u>	
Maison Clavelin 75cl	25€	Maison Clavelin 75cl	27€	Maison Clavelin 75cl	25€
Le verre 12cl	4,20€	Le verre 12cl	4,60€	Le verre 12cl	4,20€
Glass 12cl		Glass 12cl		Glass 12cl	
<u>Crémant du Jura Rosé</u>		<u>Crémant du Jura Blanc</u>		<u>Jura Tradition</u>	
75cl	26€	75cl	26€	Maison Clavelin 75cl	27€
				Le verre 12cl	4,60€
				Glass 12cl	

Boissons non alcoolisés

Non-alcoholic drinks

Nos softs	Nos eaux / Water
Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Ice-tea, Sprite, Perrier, Schweppes agrum 33cl 2,80€	Vittel Still water 1L 4,10€
Sirop Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche- Abricot, Sapin 25cl 1,80€ Syrup Grenadine, Strawberry, Mint, Lemon, Peach- Apricot, Fir	Vittel Still water 50cl 1,90€
Diabolo Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche-Abricot, Sapin 25cl 2,30€ Lemonade with syrup Grenadine, Strawberry, Mint, Lemon, Peach- Apricot, Fir	San Pellegrino Sparkling Water 1L 4,80€
Granini Fraise, Abricot, Orange, Pommes, ACE, Tomate 25cl 3,80€ Fruit juice Strawberry, Apricot, Orange, Apple, Multi-fruit, Tomatoes	San Pellegrino Sparkling water 50cl 2,80€

Nos boissons chaudes et digestifs

Our hot and digestive drinks

Boissons chaudes/Hot Drinks		Digestifs/ Digestive		
Café ou allongé Coffe or Americano	1,60€	Limoncello	4cl	4,50€
Double café Double coffee	3,20€	Get 27	4cl	4,50€
Décaféiné Decaffeinated	1,90€	Liqueur au Rhum DELIS <i>Banane, Menthe basilic, Café, Vanille, ananas, gingembre-poire</i> Local rum <i>Banana, Basil mint, Coffe, Vanilla, pineapple, pear ginger</i>	4cl	6€
Thé, Infusion Tea, Infusion	2,70€	Liqueur de sapin Fir liqueur	4cl	5,20€
Chocolat chaud Hot Chocolate	3,20€			
<u>Formule petit-déjeuner</u> Breakfast Formula	8,80€			
Boissons chaudes au choix, Pain, Beurre, Confiture, Nutella, Miel, Verre de jus d'Orange, Hot drinks of your choice, Bread, Butter, Jam, Nutella, Honey, Glass of Orange juice				

Nos menus/Our menus

sans gluten possible/ Gluten-free available

Nos Planches / Our boards	Nos salades repas / our meal salads	Nos burgers
<p><u>La Chiettarde</u> 13,90€ Jambon Blanc, Jambon cru, Beurre, Rosette, Comté, Morbier Cooked ham, raw ham, butter, rosette, Comté cheese, Morbier cheese</p>	<p><u>Comtoise</u> 12,40€ Salade, Jambon, Tomate, Saucisse de Morteau, Noix, Croûtons, Comté Salad, Ham, Tomato, Morteau Sausage, Walnuts, Croutons, Comté</p>	<p><u>Le Jurassien</u> 14,10€ Sauce burger, Morbier, Salade, Tomate, Oignons grillés, Steak Haché 125g Burger sauce, Morbier cheese, Salad, Tomato, Grilled onions, Ground Steak 125g</p>
<p><u>La Tapas</u> 12,90€ Beignet d'oignons, Beignet de Calmars, Guacamole, et ses tortillas, Cheddar fondu sur tortillas Onion fritter, Squid fritter, Guacamole, and its tortillas, Melted Cheddar on tortillas</p>	<p><u>Tomates</u> 10,20€ Tomates, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique Tomatoes, Mozzarella, Basil, Olive Oil, Balsamic Vinegar</p>	<p><u>Le Simpliste</u> 12,20€ Sauce burger, Cheddar, Salade, Tomates, Steak Haché 125g Burger sauce, Cheddar, Salad, Tomatoes, Ground Steak 125g</p>
<p>Nos planches se dégustent à l'apéritif ou peuvent être servi comme plat pour une personne Our boards can be enjoyed as an aperitif or can be served as a dish for one person</p>	<p><u>Niçoise</u> 12,20€ Salade, crudités, Thon, Œufs, Anchois, Olives, Oignon Salad, raw vegetables, tuna, eggs, anchovies, olives, onion</p>	<p><u>Le Country</u> 15,50€ Sauce burger, Sauce Barbecue, Cheddar, Salade, Tomate, Oignons grillés, Oignons rouges, Poitrine fumé, Steak Haché 125g Burger sauce, Barbecue sauce, Cheddar, Salad, Tomato, Grilled onions, Red onions, Smoked breast, Ground beef 125g</p>
	<p><u>La poissonnière</u> 13,80€ Salade, Tomate, Filet de Truite fumé, Saumon en rillettes sur croûtons Salad, Tomato, Smoked Trout Fillet, Salmon in rillettes on croutons</p>	<p>Nos burgers sont accompagnés de frites et de salade Our burgers come with fries and salad</p>

Nos menus/Our menus

sans gluten possible/ Gluten-free available

Nos pizzas Seulement le soir / Only in the evening	Nos assiettes/ Our plates	Nos fondues/Our fondues
<p><u>Marguerite</u> 9,80€ Tomate, Jambon, Fromage Olives Tomato, Ham, Cheese, Olives</p>	<p><u>Jurassienne</u> 13,90€ Pomme de terre, saucisse de Morteau, crème de morbier, salade Potato, Morteau sausage, Morbier cream, salad</p>	<p><u>La Classique</u> 16,50€/pers Fromage artisanal, Pain Artisanal cheese, Bread</p>
<p><u>Paysanne</u> 10,50€ Tomate, Jambon, Champignons, Fromage, Olives Tomato, Ham, Mushroom, Cheese, Olives</p>	<p>Steak Haché façon bouchère 125g, Frites, Salade Butcher style ground beef 125g, French fries, Salad 12,50€</p>	<p><u>La Gourmande</u> 22,50€/pers Fromage artisanal, Pain, Charcuterie, Salade verte Artisanal cheese, Bread, Cold cuts, Green salad</p>
<p><u>Morbiflette</u> 12,50€ Tomate, Pomme de terre, Lardons, Oignons, Saucisse de Morteau, Morbier Tomato, Potatoes, Bacon, Onions, Morteau sausage, Morbier</p>	<p>Aiguillettes de poulet pané, Frites, Salade Breaded chicken strips, Fries, Salad 11,50€</p>	<p><u>La fondue est pour deux personnes minimum et est à préparer par vos soins. Notre fromage provient Des Délices Comtois, artisan local, au savoir faire inédit.</u></p>
<p><u>3 Fromages</u> 11,90€ Tomate, Chèvre, Morbier, Bleu Tomato, Goat cheese, Morbier, Bley</p>	<p>Fish (dos de cabillaud) and Chips Fish (cod loin) and Chips 12,50€</p>	<p><u>The fondue is for two people minimum and is to be prepared by you. Our cheese comes from Des Délices Comtois, a local artisan with remarkable know-how.</u></p>

Nos menus/Our menus

sans gluten possible/ Gluten-free available

Menu enfants -10ans Children's menu -10 years

Aiguillettes de poulet, Frites, Salade, 1 Boule de glace, 1 sirop

Chicken strips, Fries, Salad, 1 Scoop of ice cream, 1 syrup 9,80€

Nos Frites

Petites/ **Small** 250g 3,00€
Grandes/ **Large** 600g 7,00€

Suppléments au choix: 1,50€

Sauce cheddar ou Sauce morbier ou Lardons avec oignons

Optional supplements:

Cheddar sauce or Morbier sauce or Bacon with onions

Nos desserts/ Our desserts

Glaces / Ice cream		Desserts	
<u>Dame Blanche</u> 2 Boules vanille, Crème fouettée, Nappage chocolat <i>White Lady</i> : 2 vanilla balls, whipped cream, chocolate coating	6,40€	Trio mini beignets 3 Chocolat <i>Trio mini donuts 3 Chocolate</i>	3,50€
<u>Chocolat liégeois ou Café Liégeois</u> 2 Boules chocolat ou Café, Crème fouettée, Nappage chocolat <i>Liège chocolate or Coffe</i> : 2 chocolate balls or 2 Coffee balls, whipped cream, chocolate coating	6,40€	Panini Nutella	4,80€
<u>Coupe du verger</u> 1 Boule pêche, 1 boule cerise, Crème fouettée <i>Orchard cut</i> : 1 peach ball, 1 cherry ball, whipped cream	5,80€	Moelleux cœur coulant chocolat <i>Crème fouettée et coulis fruits rouges</i> <i>Soft chocolate flowing heart, Whipped cream and red fruit coulis</i>	5,80€
<u>Coupe Jurassienne</u> 2 Boules de noix et 2cl de Macvin	7,20€	Muffin Myrtille <i>Blueberry Muffin</i>	3,50€
<u>Coupe So'Fresh</u> 2 Boules de citron vert et 2cl de Limoncello	7,30€	Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	3,80€
<u>Glace</u> 1 Boule Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Citron, Noisettes, Smarties, Pêche, Cerise <i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Yogurt, Lemon, Hazelnuts, Smarties, Peach, Cherry</i>	2,60€	Assiette de Fromage Comté, Morbier <i>Chesse plate, Comté, Morbier</i>	4,50€
Suppléments crème fouettée, Nappage chocolat 0,60€ <i>Extras whipped cream, Chocolate coating</i>		Pirulo coca <i>Water based ice cream coca</i>	3€

Panier Pique-nique sur réservation la veille pour le lendemain formule tout compris à 11,90€

Picnic basket on reservation the day before the next day all inclusive formula at 11€90

Salade au choix/Choice of salads	Petit sandwich au choix/ Small sandwich of your choice	Dessert au choix/ Choice of dessert	Boisson 33cl au choix/ Choice of your drinks
<p><u>Petite Niçoise</u> (salade, crudités, thon, œuf, anchois, olive, oignon) Small Niçoise salad (salad, raw vegetables, tuna, egg, anchovies, olives, onions)</p>	<p><u>Thon Mayo</u> (pain, thon, mayo, salade) Tuna Mayonnaise (Bread, Tuna, Mayonnaise, Salad)</p>	<p>Salade de fruits Fruit salad</p>	<p>Coca-cola Coca-cola 0 Sprite</p>
<p><u>Petite comtoise</u> (salade, jambon, tomates, saucisse de Morteau, noix, croûtons, comté) Small Comtoise salad(salad, ham, tomato, Morteau sausage, Nuts, Croutons, Comté)</p>	<p><u>Jambon Comté</u>(pain, jambon, salade, tomate, comté) County Ham (Bread, Ham, Salad, County, pickle)</p>	<p>Trio beignets 3 chocolats Trio donut 3 chocolates</p>	<p>Ice-tea Oasis tropicale Schweppes agrum</p>
<p><u>Petite Tomate Mozzarella</u> (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique) Small Mozzarella tomato salad (tomatoes, Mozzarella, Basil)</p>	<p><u>Concombre Fromage frais</u> (pain, concombre, salade, fromage frais) Cucumber fresh cheese (Bread, Cucumber, Salad, fresh cheese)</p>	<p>Muffin Myrtille Blueberry Muffins</p>	<p>Perrier Vittel 50cl Still water San Pellegrino 50cl Sparkling water</p>