

Snack de l'Abbaye
Sur place ou à emporter
Sur réservation au
0788174441

Abbey snack
on site or to take away
On reservation at
0033788174441



Service

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

Nos vins/ Wines

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

Boissons non alcoolisées

Non-alcoholic drinks

Nos softs	Nos eaux / Water
Coca-cola, Coca-cola zéro, coca-cola cherry, Orangina, Ice-tea, Perrier, Schweppes agrum 33cl 2,90€	Velleminfroy plate Still water 1L 3,40€
Sirop Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche- Abricot, Sapin 25cl 2,10€ Syrup Grenadine, Strawberry, Mint, Lemon, Peach-Apricot, Fir	Velleminfroy plate Still water 50cl 1,90€
Diabolo Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche-Abricot, Sapin 25cl 2,60€ Lemonade with syrup Grenadine, Strawberry, Mint, Lemon, Peach- Apricot, Fir	Velleminfroy gazeuse Sparkling Water 1L 3,90€
Granini Fraise, Abricot, Orange, Pommes, ACE, Tomate 25cl 3,90€ Fruit juice Strawberry, Apricot, Orange, Apple, Multi-fruit, Tomatoes	Velleminfroy gazeuse Sparkling water 50cl 2,30€

Nos boissons chaudes et digestifs

Our hot and digestive drinks

Boissons chaudes/Hot Drinks		Digestifs/ Digestive		
Café ou allongé <i>Coffe or Americano</i>	1,70€	Limoncello	4cl	4,90€
Double café <i>Double coffee</i>	3,40€	Get 27	4cl	4,90€
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,10€	Rhum DELIS Jurassien <i>Banane, Menthe basilic, Café, Vanille, ananas, gingembre-poire</i> <i>Local rum</i> <i>Banana, Basil mint, Coffe, Vanilla, pineapple, pear ginger</i>	4cl	6,30€
Thé, Infusion <i>Tea, Infusion</i>	2,90€	Liqueur de sapin <i>Fir liqueur</i>	4cl	5,60€
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	3,50€			

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> 14,90€ Jambon Blanc, Jambon cru, Beurre, Rosette, Comté, Morbier Cooked ham, raw ham, butter, rosette, Comté cheese, Morbier cheese</p>	<p><u>Comtoise</u> 13,90€ Salade, Jambon, Tomate, Saucisse de Morteau, Noix, Croûtons, Comté Salad, Ham, Tomato, Morteau Sausage, Walnuts, Croutons, Comté</p>	<p><u>Le Jurassien</u> 15,90€ 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> 13,90€ 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> 12,80€ Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique Tomatoes, Mozzarella, Basil, Olive Oil, Balsamic Vinegar</p>	<p><u>Le Simpliste</u> 13,80€ 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> 12,90€ Salade, crudités, Thon, Œufs, Anchois, Olives, Oignon Salad, raw vegetables, tuna, eggs, anchovies, olives, onion</p>	<p><u>Le Country</u> 16,90€ 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> 14,80€ 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

Marguerite 11,70€
Tomate, Jambon, Fromage Olives
Tomato, Ham, Cheese, Olives

Paysanne 12,50€
Tomate, Jambon, Champignons, Fromage, Olives
Tomato, Ham, Mushroom, Cheese, Olives

3 Fromages 12,90€
Tomate, Chèvre, Morbier, Bleu
Tomato, Goat cheese, Morbier, Bley

Morbiflette 13,90€
Crème, Pomme de terre, Lardons, Oignons, Saucisse de Morteau, Morbier
Cream, Potatoes, Bacon, Onions, Morteau sausage, Morbier

Hérisson 13,90€
Crème, Fromage, Truite, Aneth
Cream, Cheese, Trout, Dill

Nos assiettes/ Our plates

- Jurassienne 14,90€
Pomme de terre, saucisse de Morteau, crème de morbier, salade
Potato, Morteau sausage, Morbier cream, salad

- Steak Haché façon bouchère 125g, Frites, Salade
Butcher style ground beef 125g, French fries, Salad
12,70€

- Aiguillettes de poulet pané, Frites, Salade
Breaded chicken strips, Fries, Salad 11,90€

- Dos de cabillaud pané, frites
Breaded cod fillet, French fries 12,90€

- Croque-Monsieur, Salade (uniquement le midi) 9,30€
Croque-monsieur, Salad only for lunchtime

Nos fondues/Our fondues

La Classique 17,50€/pers
Fromage artisanal, Pain
Artisanal cheese, Bread

La Gourmande 23,50€/pers
Fromage artisanal, Pain, Charcuterie, Salade verte
Artisanal cheese, Bread, Cold cuts, Green salad

La fondue est pour deux personnes minimum.

The fondue is for two people minimum.

Nos menus/Our menus

sans gluten possible/ Gluten-free available

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

Aiguillettes de poulet ou jambon blanc froid,
Frites, Salade, 1 Boule de glace ou Pirulo cola, 1
sirop au choix,

Chicken strips, Fries, Salad, 1 Scoop of ice cream, 1 syrup 9,90€

Nos Frites

Petites/ **Small** 250g 3,00€
Grandes/ **Large** 600g 6,50€

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	6,90€	Trio mini beignets 3 Chocolat <i>Trio mini donuts 3 Chocolate</i>	3,70€
<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	6,90€	Panini Nutella	6,50€
<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	6,20€	Moelleux cœur coulant chocolat <i>Crème fouettée et coulis fruits rouges</i> <i>Soft chocolate flowing heart, Whipped cream and red fruit coulis</i>	6,60€
<u>Coupe Jurassienne</u> 2 Boules de noix et 2cl de Macvin	7,50€	Muffin Myrtille <i>Blueberry Muffin</i>	3,70€
<u>Coupe So'Fresh</u> 2 Boules de citron vert et 2cl de Limoncello	7,40€	Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	4,50€
<u>Glace</u> 1 Boule Vanille, Chocolat, Café, Stracciatella, Citron, Caramel, Oreo, Pêche, Cerise <i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Stacciatella, Lemon, Caramel, Oreo, Peach, Cherry</i>	2,90€	Assiette de Fromage Comté, Morbier <i>Chesse plate, Comté, Morbier</i>	5,70€
Suppléments crème fouettée, Nappage chocolat 0,60€ <i>Extras whipped cream, Chocolate coating</i>		Pirulo cola <i>Water based ice cream cola</i>	2,30€

**Panier Pique-nique sur réservation la veille avant 19h pour le lendemain
formule tout compris à 11,90€**

Picnic basket on reservation the day before 7 pm 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 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>Thon Mayo</u> (pain, thon, mayo, salade) Tuna Mayonnaise (Bread, Tuna, Mayonnaise, Salad)</p>	<p>Trio beignets 3 chocolats Trio donut 3 chocolates</p>	<p>Coca-cola Coca-cola Zéro Coca-cola Cherry 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>Jambon Comté</u>(pain, jambon, salade, tomate, comté) County Ham (Bread, Ham, Salad, County, pickle)</p>	<p>Muffin Myrtille Blueberry Muffins</p>	<p>Perrier Vittel 50cl Still water San Pellegrino 50cl Sparkling water</p>