



Toute l'équipe du Morez se réjouit de vous accueillir et vous souhaite un bon appétit !

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les entrées

La salade mêlée	9.00
Les délices séchés de Sylvain	
Petite	18.00
Grande	29.00
La terrine de Romain, saladine	15.00
Les escargots du Mont d'or	
Demi-douzaine	10.00
Douzaine	18.00
Le gravlax de saumon, saladine (saumon mariné aux agrumes et aneth)	18.00
L'os à moelle à la provençale, saladine	12.00

Les pâtes

Penne bolognaise	18.00
Penne Arrabiatta	18.00

Les mets au fromage

La fondue d'Edy	20.00
Le rösti de la Petite Dent	23.00

Les mets de brasserie

La langue de bœuf, sauce aux câpres	24.00
Les pieds de porc au madère, rösti	24.00
Le jambonneau glacé, rösti	24.00
Les tripes à la milanaise	24.00

Les plats de nos bouchers

Le steak de bœuf, sauce au poivre	32.00
L'entrecôte de cheval, beurre café de Paris	34.00
Les mignons de porc aux morilles	34.00
La côte de bœuf, beurre provençal, 2 pers	42.00

Tous nos plats sont servis avec une petite salade en entrée
Garniture à choix : frites maison, röstis, riz, pomme purée

Demandez les suggestions pour les petits !

Les douceurs

Le fondant au chocolat et sa glace vanille	12.00
La crème brûlée de ma maman	9.00
La meringue crème double	12.00
La tarte du jour	6.00
Nos glaces et sorbets maison - la boule	3.50
arrosée	6.00



Pour vos repas de groupe, l'équipe de l'Auberge du Morez vous propose une sélection de menus à choix.

Les entrées

Salade verte	3.00
Salade mêlée	5.00
Mousse de saumon	12.00
Terrine de Romain	14.00
Omble chevalier de Belp sur lit de poireaux	18.00

Les plats

Suprême de poulet jaune, sauce calvados	25.00
Mignon de porc, sauce champignons	28.00
Rack d'agneau, sauce aux herbes	34.00
Contre-filet de bœuf en basse température	38.00
Tournedos de bœuf, sauce marchand de vin	45.00
Poisson, selon arrivages	sur demande

Les plats peuvent être accompagnés de frites, pommes château, rôtis, gratin ou tagliatelles. Les assiettes sont également servies avec des légumes du jour



Les desserts

Tiramisu classique / aux fruits	6.00
Panna cotta vanille / aux fruits	4.00
Fondant au chocolat et sa glace vanille	9.00
Meringue et crème double	8.00

Pour des raisons d'organisations, il y a lieu de choisir pas plus de deux menus par groupe (entrée/plat/dessert).

N'hésitez en outre pas à faire part de toutes autres envies ou suggestions à Romain !

L'équipe de l'Auberge du Morez se réjouit de vous servir et de vous faire passer un agréable moment.

Les boissons sans alcools

Henniez verte/bleue	50cl	4.50
	1l	8.00
Schweppes	18cl	4.50
Sinalco	33cl	4.50
Jus de pomme Ramseier	33cl	4.50
Rivella	33cl	4.50
Nectar (oranges, tomates, abricots)	20cl	4.50
Opaline framboises	33cl	6.00
Opaline fleurs de sureau	33cl	6.00
Sportif (minérales / jus de pommes artisanal d'Aclens /thé froid maison aux herbes de Vaulion)	20cl	3.00
	30cl	3.80
	50cl	5.50

Les bières/cidre

Boxer pression	25cl	3.50
	30cl	3.80
	50cl	6.00
Bière sans alcool	33cl	4.00
O'Bled - Camper	33cl	6.00
O'Bled - Moisson	33cl	6.00
O'Bled - Loc'ale	33cl	6.00
Cidre artisanal de Luins	33cl	6.00

Les apéritifs

Pastis	4cl	4.50
Pontarlier	4cl	4.50
Martini blanc/rouge	4cl	5.00
Cynar	4cl	5.00
Suze	4cl	5.00
Campari	4cl	5.00

Blanc-cassis		4.50
Bitter	10cl	4.50
Aperol-Spritz		8.00

Les digestifs

Abricotine	2cl	6.00
Williamine	2cl	6.00
Kirsch	2cl	6.00
Coing	2cl	6.00
Poire à Botzi	2cl	6.00
Gentiane	2cl	6.00
Cognac	2cl	8.00
Amaretto	2cl	6.00
Limoncello	2cl	5.00
Missile	2cl	6.00
Grappa	2cl	8.00
Gin	2cl	6.00
Vodka	2cl	6.00
Wiskhy	2cl	7.00
Baleys	2cl	6.00
Cointreau	2cl	6.00

Les boissons chaudes

Café		3.80
Renversé		3.80
Déca		3.80
Thé		3.50
Chocolat chaud/froid		3.80