



03.81.69.40.41

Auberge de Château de Joux  
127 le Frambourg – RN 57 – 25300 La Cluse et Mijoux  
aubergeduchateaudeljoux@gmail.com



# LES BIÈRES

Alpisbacher Klosterbräu



Brasserie indépendante et familiale nichée au cœur de la forêt-noire en Allemagne. Alpisbacher perpétue un savoir-faire authentique pour des bières au caractères pur et traditionnel depuis 1877.

## Bières pression

	12cl	25cl	50cl
<b>ALPIRSBACHER SPECIAL</b> 5,2° Blonde Lager Allemande aux saveurs maltées et fruitées	3,20€	4,20€	7,90€
<b>ALPIRSBACHER WEIZEN</b> 5,5° Blanche HEFE HELL Allemande légère	3,60€	4,80€	8,00€
<b>PANACHÉ</b> 2,5° De la bière et de la limonade		4,20€	7,90€
<b>BIÈRE SIROP</b> 5,2° De la bière et du sirop		4,50€	8,00€
<b>MONACO</b> 2,5° De la bière, de la limonade et du sirop de grenade		4,50€	8,00€
<b>PICON BIÈRE</b> 6,5° Du Picon et de la bière	5,00€		9,50€

## Bières bouteille

	33cl	50cl
<b>ALPIRSBACHER SANS ALCOOL</b> 0,0° Blonde Allemande pétillante, légère et peu calorique	6,50€	
<b>ALPIRSBACHER BRUNE</b> 4,9° Kloster Dunkel, brune aux notes de clous de girofle, d'amande et de caramel		6,50€
<b>ALPIRSBACHER BLONDE</b> 7,3° Blonde Allemande forte et généreuse		6,50€



	33cl	6,50€
<b>IPA</b> 4,7° Bière blonde légère, rafraîchissante et finement houblonnée		
<b>BLEUE - MYRTILLE</b> 5,8° Bière fine, légère associée à la puissance aromatique du fruit		6,50€
<b>GÉNÉPI</b> 5,9° Fruit de la combinaison d'une bière brassée à l'eau du Mont Blanc et du génépi		6,50€

# LES SOFTS

<b>SIROP A L'EAU</b> 25cl	3,70€	<b>LIMONADE</b> 25cl	3,90€
<b>DIABOLO</b> 25cl	4,00€	<b>COCA COLA</b> 33cl	4,50€
Parfums : Citron, menthe verte, grenade, pêche blanche, Fraise, ananas, sapin, framboise, passion, citron vert, orgeat		<b>COCA ZERO</b> 33cl	4,50€
<b>L'INDIEN</b> 25cl	5,00€	<b>THÉ GLACÉ</b> 33cl	4,50€
Orangina et sirop de grenade		<b>ORANGINA</b> 25cl	4,50€
<b>PERRIER SIROP OU RONDELLE</b> 33cl	4,50€	<b>SCHWEPPES</b> 25cl	4,50€
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> 25cl	4,50€	<b>JUS D'ORANGE AU VERRE</b> 25cl	4,00€
Abricot, Fraise, Tomate, Ananas		<b>JUS DE POMME AU VERRE</b> 25cl	4,00€
<b>LIMONADE</b> 1 litre	5,50€	<b>FRENCH GINGER BEER</b> 25cl	4,50€
		<b>FRENCH TONIC</b> 25cl	4,50€

# LES EAUX

<b>L'EAURIGINALE PUREZZA PÉTILLANTE OU PLATE</b> 75cl	5,00€
<b>L'EAURIGINALE PUREZZA PÉTILLANTE OU PLATE</b> 35cl	3,00€

# LES COCKTAILS SANS ALCOOL

9,00€

**SPRITZ** 17cl Sans Alcool

**SEX ON THE BEACH** 12cl Pêche, Ananas et Cranberry

**PIÑA COLADA** 12cl Ananas et Coco

**PLANTEUR** 12cl Orange, Ananas, Passion, Mangue et un soupçon de citron

**VIRGIN MOJITO** 12cl Citron, Menthe fraîche, Jus de Pomme, Sucre de Canne, Eau Pétillante

**RIO** 12cl Jus d'Orange, Limonade, Sirop de Grenadine, Citron Vert

**VIRGIN DJIN** 12cl DJIN 0,0° AB, Jus de citron, Sucre de canne, Tonic et Menthe fraîche

# LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

11,00€

**Cocktail Maison** 12cl Liqueur de Sapin, French Ginger Beer, jus de citron et Eau Pétillante

## Les Spritz

**SPRITZ APEROL** 12cl Apérol, Prosecco et Eau Pétillante

**SPRITZ HUGO** 12cl Liqueur de Sureau, Prosecco et Eau Pétillante

**SPRITZ LIMONCELLO** 12cl Limoncello, Prosecco et Eau Pétillante

**SPRITZ RAMAZZOTTI** 12cl Liqueur Hibiscus, Prosecco et Eau Pétillante

**SPRITZ FRANC-COMTOIS** 12cl Macvin, Prosecco et Eau Pétillante

**SPRITZ PONTISSALIEN** 12cl Suze, liqueur de framboise, Crémant du

Jura, et Eau Pétillante

## Les Classiques

**MOJITO** 12cl Citron, Menthe fraîche, Rhum Blanc, Sucre de canne, Eau Pétillante

**PIÑA COLADA** 12cl Rhum brun et rhum blanc, Ananas et Coco

**SEX ON THE BEACH** 12cl Vodka, Pêche, Ananas et Cranberry

**PLANTEUR** 12cl Rhum brun, Orange, Ananas, Passion, Mangue et un soupçon de citron

**AMERICANO** 12cl Campari, Martini, Eau Pétillante

**VODKA ORANGE** 12cl Vodka, Jus d'Orange

**MOSCOW MULE** 12cl Vodka, Ginger Beer, feuille de Menthe

**LONDON MULE** 12cl Gin, Ginger Beer, Citron

**GIN TONIC** 12cl Gin, Tonic, Citron

## Les Ti-Punchs

6,50€

**TI-PUNCH RHUM BLANC** 4cl Sucre de Canne, Citron vert

**TI-PUNCH VIEUX** 4cl Rhum brun, sucre de Canne, Citron vert

# LES APÉRITIFS RÉGIONAUX

**COUPE DE CRÉMANT DU JURA** 12cl

8,00€

**COUPE JURASSIENNE** 12cl Crémant du Jura & Macvin

8,00€

**ABSINTHE** 2cl

8,00€

**PONTARLIER À L'ANCIENNE ARMAND GUY** 2cl

3,90€

**PONTARLIER PONSEC ARMAND GUY** 2cl

3,90€

**MACVIN** 4cl

4,50€

**VIN JAUNE** 8cl

11,00€

**VIN DE PAILLE** 8cl

11,00€

**LE ROYAL FRANC-COMTOIS** 12cl Champagne & Macvin

12,00€

# LES APÉRITIFS D'UN AUTRE TEMPS

<b>LE COMMUNARD</b> 12cl	<b>Apéritif traditionnel des Bouchons Lyonnais</b>	Vin rouge, Crème de Cassis	4,50€
<b>ROUGE LIMÉ</b> 12,5cl	Vin Rouge, limonade	2,50€	
<b>SUZE CASSIS</b> 4cl	Suze, Crème de Cassis	4,50€	
<b>SUZE LIMÉ</b> 8cl	Suze, Limonade	4,50€	
<b>GUINGOLET KIRSCH</b> 4cl		4,50€	
<b>PORTO</b> 4cl		4,50€	
<b>PICON VIN BLANC</b> 12,5cl		4,50€	
<b>MAZOUT</b> 2cl	Pontarlier Anis et Coca Cola	4,50€	
<b>TOMATE</b> 2cl	Ricard, Grenadine	4,30€	
<b>PERROQUET</b> 2cl	Ricard, Menthe	4,30€	
<b>RICARD</b> 2cl		4,00€	
<b>WHISKY BALLANTINE'S</b> 4cl		4,50€	
<b>WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS</b> 4cl		7,00€	
<b>WHISKY CHIVAS 12 ANS</b> 4cl		7,00€	
<b>MARTINI BLANC OU ROUGE</b> 4cl		4,50€	
<b>SUZE</b> 4cl		4,50€	
<b>CAMPARI</b> 4cl		4,50€	
<b>MELONNADE</b> 4cl		4,50€	
<b>KIR</b> 12cl		4,50€	
Vin Blanc et crème de Cassis de Bourgogne			
<b>KIR À LA LIQUEUR</b> 12cl		12,00€	
Violette, Fraise des Bois, Framboise, Myrtille, Poire, Prunelle, Abricot, Orange			
<b>KIR ROYAL</b> 12cl		12,00€	
Crème de Cassis, Champagne			
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12cl		12,00€	

## LES DIGESTIFS

<b>Sélections régionales</b>	<i>4cl</i>	<b>Les Classiques</b>	<i>4cl</i>
<b>LIQUEUR DE SAPIN</b> 40°	5,50€	<b>AMARETTO</b> 28°	5,50€
<b>LIQUEUR D'ABSINTHE</b> 25°	5,50€	<b>GET 27</b> 17,9°	5,50€
<b>MENTHOLOGIE</b> 25°	5,50€	<b>LIMONCELLO</b> 21°	5,50€
<b>PÉPÈRE MENTHE</b> 25°	5,50€	<b>LIQUEUR</b> 25°	5,50€
<b>SAPINETTE</b> 40°	5,50€	Violette, Fraise, Framboise, Myrtille, Poire, Prunelle, Abricot, Orange	
<b>GÉNÉPI</b> 40°	5,50€	<b>VODKA</b> 40°	5,50€
<b>ALTITUDE</b> 55° « Notre Chartreuse » local	5,50€	<b>BAILEYS</b> 17°	5,50€
Ducret Frère		<b>CHARTREUSE VERTE</b> 55°	5,50€
<b>POIRE WILLIAM</b> 45°	7,00€	<b>RHUM BLANC</b> 40°	5,50€
<b>KIRCH</b> 45°	7,00€	<b>RHUM BRUN</b> 43°	5,50€
<b>MIRABELLE</b> 45°	7,00€	<b>RHUM ARRANGÉ</b> 23,7°	5,50€
<b>FRAMBOISE</b> 45°	7,00€	<b>ARMAGNAC</b> 40°	5,50€
<b>MARC DU JURA</b> 45°	7,00€	<b>CALVADOS FINE VS</b> 40°	7,00€
<b>GENTIANE</b> 45°	9,00€	<b>COGNAC XO</b> 40°	10,00€
<b>Les Irlandais</b>	<i>12cl</i>	<b>GIN HENDRICK'S</b> 70°	5,50€
<b>IRISH COFFEE</b> Traditionnel	9,00€	<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b> 70°	5,50€
<b>IRISH COFFEE</b> au Rhum Spécialité Maison	9,00€		

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO</b>	2,50€	<b>CAPPUCCINO</b>	4,70€
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,50€pai	<b>THÉ</b>	4,00€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	3,00€	<b>INFUSION</b>	4,00€
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	5,00€	<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,70€
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,00€	<b>CHOCOLAT VIENNOIS ET CHANTILLY</b>	5,00€
<b>CAFE VIENNOIS ET CHANTILLY</b>	5,00€		

*À la Carte, le chef vous propose*

## NOS ENTRÉES

<b>FOIE GRAS AVEC SES TOASTS ET SON CHUTNEY DE FIGUES</b>	15,00€
<b>ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE</b>	14,00€
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA RÉGION</b>	14,00€
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR LABEL ROUGE – LES 6</b>	12,00€
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR LABEL ROUGE – LES 12</b>	18,00€
<b>POÊLÉE DE GAMBAS – 6 PIÈCES</b>	19,00€
<b>LA CROUTE AUX MORILLES DE L'AUBERGE</b>	25,00€
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	14,00€
<b>JAMBON PERSILLÉ AVEC SES CONDIMENTS</b>	9,90€
<b>ASSIETTE DE FROMAGE DE LA RÉGION</b>	9,90€
<b>ŒUFS MAYONNAISE AVEC SES CHIPS DE MORTEAU ET OIGNONS FRITS</b>	9,90€
<b>POIREAUX TIÈDES AVEC SA VINAIGRETTE MAISON</b>	9,90€

## NOS SALADES

	Entrée	Plat
<b>SALADE MÊLÉE</b>	8,90€	15,90€
<b>SALADE DE TRUITE FUMÉE</b>	15,00€	19,90€
Truite fumée, salade verte, tomate, toasts, graines de courge, oignons rouges, pignons de pin		
<b>SALADE COMTOISE</b>	15,00€	19,90€
Saucisse de Morteau, salade verte, Cancoillotte maison LEHMANN, œuf, tomate, Comté, pomme de terre rissolées, graines de courge, oignons rouges		
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	15,00€	19,90€
Toast de chèvre, salade verte, fromage de chèvre frais, pomme, graines de courge, oignons rouges		

## NOS BURGERS

<b>BURGER AUBERGE</b>	19,90€
Steak haché frais, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
<b>BURGER MORBIER</b>	19,90€
Steak haché frais, Morbier, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
<b>BURGER MONTAGNARD</b>	19,90€
Jambon cuit et fumé dans le Haut-Doubs, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
<b>BURGER CHÈVRE</b>	19,90€
Steak haché frais, fromage de chèvre, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	

## NOS PLATS

BŒUF BOURGUIGNON FABRICATION MAISON	22,00€
TAGLIATELLES MAISON SAUCE AU COMTÉ AVEC CHIPS DE MORTEAU	25,00€
TAGLIATELLES MAISON AU PESTO FRANC-COMTOIS	25,00€
TAGLIATELLES MAISON AUX GAMBAS À L'AIL FRAIS <i>Spécialité du chef Benjamin</i>	33,00€
POÊLÉE DE GAMBAS – 9 PIÈCES	33,00€
TRUITE MEUNIÈRE DE LA VALLÉE DE LA LOUE	27,00€
SAUCISSE DE MORTEAU AVEC SA CANCOILLOTTE MAISON LEHMANN	19,00€
JAMBON CHAUD CUIT ET FUMÉ DANS LE HAUT-DOUBS	19,00€
RAVIOLES DE MORTEAU SAUCE SAVAGNIN <i>Spécialité du chef Benjamin</i>	29,00€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180Gr AVEC SES TOASTS	21,00€
CARPACCIO DE BOEUF	21,00€
COQ AU VIN SAVAGNIN DU JURA FABRICATION MAISON	27,00€
FILET DE BŒUF CHAROLAIS	33,00€
<b>ASSIETTE DE LÉGUMES OU ASSIETTE DE FRITES</b>	8,90€

Sauce maison sans supplément : Sauce au Comté, sauce au Savagnin ou beurre maître d'hôtel

## NOTRE COIN DES MORILLES

LA CROÛTE AUX MORILLES, PLAT DE L'AUBERGE AVEC SA GARNITURE	32,00€
JAMBON CUIT ET FUMÉ DANS LE HAUT-DOUBS AUX MORILLES	29,00€
TRUITE DE LA VALLÉE DE LA LOUE AUX MORILLES	35,00€
FILET DE BŒUF CHAROLAIS AUX MORILLES	43,00€
TAGLIATELLES MAISON AUX MORILLES <i>Spécialité du chef Benjamin</i>	33,00€

## NOS SPÉCIALITÉS FRANC-COMTOISES

<b>PAIPET FIER</b> <i>Spécialité du Haut-Doubs</i>	25,90€
Ragoût de pomme de terre, saucisse de Morteau et œuf	
<i>Recette paysanne de ma grand-mère</i>	
<b>ASSIETTE FRANC-COMTOISE TERRE</b>	25,90€
Charcuterie de la région, ramequin de sauce aux morilles, pommes de terre rissolées, Salade mélée	
<b>ASSIETTE FRANC-COMTOISE RIVIÈRE</b>	25,90€
Truite fumée, Mont d'Or chaud en saison ou cancoillotte maison LEHMANN, pommes de terre rissolées, salade mélée	
<b>FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ</b> avec salade mélée	22,00€
<b>FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ</b> charcuterie de la région et salade mélée	31,00€
<b>FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ AUX MORILLES</b> avec salade mélée	32,00€
<b>FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ AUX MORILLES</b> avec sa charcuterie de la région et sa salade mélée	40,00€

# NOS MENUS

## MENU AUBERGISTE

29,90€

### ENTRÉES

Poireaux tièdes avec sa vinaigrette maison  
ou

Jambon persillé avec ses condiments  
ou

Œufs mayonnaise avec ses chips de Morteau et oignons frits

### PLATS

Saucisse de Morteau avec sa cancoillotte Maison LEHMANN  
ou

Jambon chaud cuit et fumé dans le Haut-Doubs

### DESSERTS

Dessert au choix

## MENU SAVEUR

43,00€

### ENTRÉES

12 escargots de Bourgogne belle grosseur Label rouge  
ou

Assiette de truite fumée

### PLATS

Ravioles de Morteau sauce Savagnin  
ou

Truites meunières de la vallée de la Loue  
ou

Bœuf bourguignon fabrication maison

### DESSERTS

Dessert au choix

## MENU PRESTIGE

53,00€

### ENTRÉES

Poêlée de gambas  
ou

Croûte aux morilles  
ou

Foie gras avec ses toasts et chutney de figues

### PLATS

Filet de bœuf sauce maison au choix

(Sauce au Comté, sauce au Savagnin, sauce aux morilles, beurre maître d'hôtel)  
ou

Truite de la vallée de la Loue aux morilles

ou

Coq au vin Savagnin du Jura fabrication maison

### DESSERTS

Dessert au choix

## MENU ENFANT

15,90€

Steak haché frais OU jambon cuit et fumé dans le Haut-Doubs  
Glace 2 boules OU dessert au choix