



03.81.69.40.41

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



LES BIÈRES



Alpirsbacher Klosterbräu

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

Bières pression

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

Bières bouteille

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



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

LES SOFTS

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

LES EAUX

L'EAURIGINALE PUREZZA PÉTILLANTE OU PLATE 75cl	5,00€
L'EAURIGINALE PUREZZA PÉTILLANTE OU PLATE 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

LE COMMUNARD 12cl *Apéritif traditionnel des Bouchons Lyonnais* Vin rouge, Crème de Cassis 4,50€

ROUGE LIMÉ 12,5cl Vin Rouge, limonade 2,50€
SUZE CASSIS 4cl Suze, Crème de Cassis 4,50€
SUZE LIMÉ 8cl Suze, Limonade 4,50€
GUIGNOLET KIRSCH 4cl 4,50€
PORTO 4cl 4,50€
PICON VIN BLANC 12,5cl 4,50€
MAZOUT 2cl Pontarlier Anis et Coca Cola 4,50€
TOMATE 2cl Ricard, Grenadine 4,30€
PERROQUET 2cl Ricard, Menthe 4,30€
RICARD 2cl 4,00€
WHISKY BALLANTINE'S 4cl 4,50€
WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS 4cl 7,00€
WHISKY CHIVAS 12 ANS 4cl 7,00€

MARTINI BLANC OU ROUGE 4cl 4,50€
SUZE 4cl 4,50€
CAMPARI 4cl 4,50€
MELONNADE 4cl 4,50€
KIR 12cl 4,50€
 Vin Blanc et crème de Cassis de Bourgogne
KIR À LA LIQUEUR 12cl 12,00€
 Violette, Fraise des Bois, Framboise, Myrtille, Poire, Prunelle,
 Abricot, Orange
KIR ROYAL 12cl 12,00€
 Crème de Cassis, Champagne
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl 12,00€

LES DIGESTIFS

Sélections régionales

4cl

LIQUEUR DE SAPIN 40° 5,50€
LIQUEUR D'ABSINTHE 25° 5,50€
MENTHOLOGIE 25° 5,50€
PÉPÈRE MENTHE 25° 5,50€
SAPINETTE 40° 5,50€
GÉNÉPI 40° 5,50€
ALTITUDE 55° « Notre Chartreuse » local 5,50€
 Ducret Frère
POIRE WILLIAM 45° 7,00€
KIRCH 45° 7,00€
MIRABELLE 45° 7,00€
FRAMBOISE 45° 7,00€
MARC DU JURA 45° 7,00€
GENTIANE 45° 9,00€

Les Irlandais

12cl

IRISH COFFEE Traditionnel 9,00€
IRISH COFFEE au Rhum Spécialité Maison 9,00€

Les Classiques

4cl

AMARETTO 28° 5,50€
GET 27 17,9° 5,50€
LIMONCELLO 21° 5,50€
LIQUEUR 25° 5,50€
 Violette, Fraise, Framboise, Myrtille, Poire, Prunelle,
 Abricot, Orange
VODKA 40° 5,50€
BAILEYS 17° 5,50€
CHARTREUSE VERTE 55° 5,50€
RHUM BLANC 40° 5,50€
RHUM BRUN 43° 5,50€
RHUM ARRANGÉ 23,7° 5,50€
ARMAGNAC 40° 5,50€
CALVADOS FINE VS 40° 7,00€
COGNAC XO 40° 10,00€
GIN HENDRICK'S 70° 5,50€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 70° 5,50€

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2,50€
CAFÉ ALLONGÉ 2,50€pai
DÉCAFÉINÉ 3,00€
DOUBLE EXPRESSO 5,00€
CAFÉ CRÈME 3,00€
CAFÉ VIENNOIS ET CHANTILLY 5,00€

CAPPUCCINO 4,70€
THÉ 4,00€
INFUSION 4,00€
CHOCOLAT CHAUD 4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS ET CHANTILLY 5,00€

À la Carte, le chef vous propose

NOS ENTRÉES

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

NOS SALADES

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

NOS BURGERS

BURGER AUBERGE	19,90€
Steak haché frais, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
BURGER MORBIER	19,90€
Steak haché frais, Morbier, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
BURGER MONTAGNARD	19,90€
Jambon cuit et fumé dans le Haut-Doubs, tomate, salade verte, oignon confit, Ketchup	
BURGER CHÈVRE	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€
ASSIETTE DE LÉGUMES OU ASSIETTE DE FRITES	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

PAIPET FIER <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>	
ASSIETTE FRANC-COMTOISE TERRE	25,90€
Charcuterie de la région, ramequin de sauce aux morilles, pommes de terre rissolées, Salade mêlée	
ASSIETTE FRANC-COMTOISE RIVIÈRE	25,90€
Truite fumée, Mont d'Or chaud en saison ou cancoillotte maison LEHMANN, pommes de terre rissolées, salade mêlée	
FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ avec salade mêlée	22,00€
FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ charcuterie de la région et salade mêlée	31,00€
FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ AUX MORILLES avec salade mêlée	32,00€
FONDUE TRADITIONNELLE AU COMTÉ AUX MORILLES avec sa charcuterie de la région et sa salade mêlée	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