



*Nous sommes heureux de vous accueillir au
Cheval Blanc, nous vous souhaitons un très
bon appétit.*



Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises

Les enfants jusqu'à 11 ans bénéficie de l'entier de notre carte à moitié prix, avec un sirop et une boule de glace au dessert

Envie de faire plaisir ?



Petite restauration

Sandwichs (jambon, salami, fromage).....	6,00
Planche de l'apéro..... (Spécialités de viandes séchées, fumées et fromages locaux)	12,00

Nos propositions à la carte

Nos entrées

Salade verte.....Vinaigrette maison ou sauce Italienne Maison.....	7,00
Salade mêlée de saison.....Vinaigrette maison ou sauce Italienne Maison	9,00
Salade de chèvre chaud.....	15,00
Tartare de bœuf au couteau (100gr), pain toasté.....	18,00
Foie gras Maison.....	21,00

Nos spécialités

La Poêlée Jurassienne

Grillez votre viande dans de savoureux beurrés fait maison

Filet de poulet, entrecôte de cheval, entrecôte de bœuf

Pommes frites

Poivrons frits

Salade mêlée

Mayonnaise Maison : cocktail, curry, ail, tartare, moutarde ancienne, barbecue

À partir de deux personnes

38.00 par personne

Les incontournables

Hamburger Maison, pommes frites, salade verte.....	20,00
Le Rauracien (Cordon bleu à la tête de Moine, saucisse d'Ajoie, prune).....	28,00
Travers de porc mariné au miel et BFM.....	30,00
Tartare de bœuf au couteau (200gr), pain toasté.....	34,00
Filet mignon de porc aux morilles.....	36,00

Accompagnement à choix :

Pommes frites, riz, pâtes

Toujours accompagné d'une salade verte ou de légumes de saison

Sur le grill

Entrecôte de cheval 250gr, beurre Maison.....	38,00
Entrecôte de bœuf 250gr, beurre Maison.....	42,00

Servi avec des pommes frites, riz, nouilles ou röstis
Toujours accompagné de légumes de saison ou d'une salade verte

Nos röstis

Rösti végétarien (légumes de saison, oignons).....	22,00
Rösti paysan (Lard, oignons, fromage à raclette).....	26,00
Rösti Jurassien (Saucisse d'Ajoie, oignons, tête de Moine).....	26,00
Le Périgourdin (Oignons rouges, foie gras juste poêlée, magret de canard).....	32,00

Accompagné d'une salade verte

Filet de truite de notre région

2 pièces

- Meunière, sauce tartare ou au vin blanc

Servie avec pommes nature, riz ou frites
Accompagnée d'une salade verte.

19.00

Les suggestions de fromages

Croûte au fromage Montagnarde Ajoulote, salade verte.....	21,00
Fondue au fromage	22,00

Nos desserts et Entremets Maison

Crème brûlée fruits de la passion.....	9,00
Dessert du jour.....	4.50
Assortiment de fromages du Pays.....	10,00
Divers frappés.....	9,00

Supplément chantilly 1,00

Nos abats

Pour 28,00



Tripes à la Neuchâteloise, mayonnaise maison, vinaigrette

Tête de veau vinaigrette

Joue de bœuf

Accompagnement à choix :

Pommes nature, pommes frites, röstis, nouilles ou riz

Toujours accompagnée d'une salade verte

ALLERGÈNES ET COMPOSANTS

DÉCLARATION/PRÉCISION

- Céréales à teneur en gluten (blé, orge, avoine, seigle, épeautre, blé vert, engrain, amidonné, kamut, triticale)
 - Crustacés et produits cuits à base de crustacés
 - Mollusques et produits à base de mollusques
 - Œufs et produits à base d'œufs
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Cacahuètes et produits à base de cacahuètes
 - Soja et produits à base de soja
 - Fruits à coques (Amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix du Queensland)
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produits à base de moutarde
 - Graines de sésame et produits à base de sésame
 - Dioxyde de soufre et sulfites
 - Lupin et produits à base de lupin
- Nous nous dégageons de toutes responsabilités.
Etat au 1^{er} juillet 2019*

Origine de nos viandes et poissons

Sur notre carte:

Bœuf, porc, veau : Suisse, UE

Cheval : Suisse, Canada, Argentine, Espagne, UE, Australie

Volaille : Suisse, France

Poissons : Suisse