RESTAURANT & PIZZERIA
HOTEL ***

Le

GRILL

SUIVEZ-NOUS

Et participez à nos événements et à nos offres

LE GRILL

WWW.HOTEL-GRILL.COM

Nous ne prenons pas les chèques, veuillez nous en excuser
Nos prix sont nets TTC

MENUS

FORMULE DU MIDI 15.90€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

BUFFET
Hors d'oeuvre ou desserts à volonté

LA PIZZA DU GRILL
Ou
LE PLAT DU JOUR

L'ÉTAPE 27€

BUFFET
Hors d'oeuvre à volonté

LE PLAT DE VOTRE CHOIX
* Supplément de 4€
** Supplément de 8€

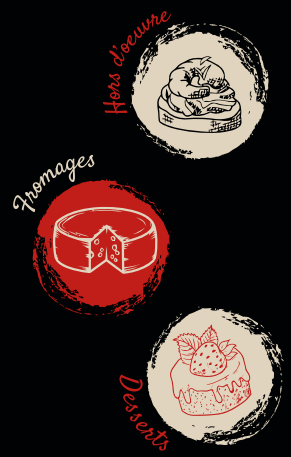
BUFFET
Fromages ou desserts

BUFFETS

Le buffet, 8€ avec un plat à la carte

BUFFET AUX CHOIX 13€
A volonté

TOUS LES BUFFETS 22€
A volonté



LE P'TIT GRILL

4€
- de 4 ans

8€
- de 12 ans

BUFFET
Hors d'oeuvre à volonté

MINI PIZZA
Ou
STEACK HACHÉ CHARAL
Ou
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES
Ou
TAGLIATELLES AVEC SAUCE

BUFFET
Fromages ou desserts

PLATS

RESTAURANT & PIZZERIA
HOTEL ***
Le GRILL

GRILLADES

FAUX FILET MATURÉ 180G 20€
FAUX FILET XL MATURÉ 250G 30€**
GROSSE ENTRECÔTE MATURÉ 250G 32€**
½ MAGRET DE CANARD 200 G 24€*
CÔTES D'AGNEAU 250G 21€*
ANDOUILLETTE ROYALE 240G 17€
ASSIETTE MIXTE GRILL 350G 18€
Andouillette, poulet, bœuf et agneau
CÔTE DE BŒUF SANS OS 800G 79€**
Pour 2 personnes

PAVÉ DE SAUMON 200G 23€*

PLATS DU TERROIR

ASSIETTE CANCOILLOTTE 18€
Avec charcuteries et pommes de terre
CUISSE DE POULET JURASSIENNE 16€
Crème, comté
FILET DE TRUITE ROSE AU COMTÉ 18€
FONDUE JURASSIENNE 21€*
FONDUE JURASSIENNE 28€**
Avec charcuteries

SPECIALITÉS DU CHEF

PLAT DU JOUR 13€
Du lundi au vendredi hors jours fériés

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 21€*
JAMBONNEAU CONFIT GRILLÉ 19€
TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON 200G 22€*
Coupé au moment
BAVETTE À L'ÉCHALOTES 16€
LINGUINE AUX CREVETTES ET SAUMON FUMÉ 18€
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN 19€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Pâtes, Gratin dauphinois, Légumes de saison

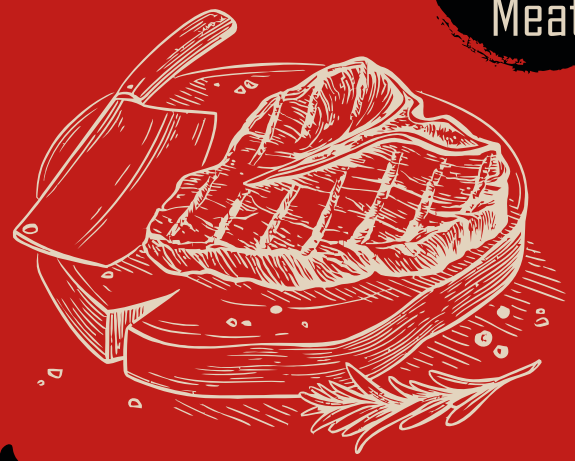
SAUCES

Béarnaise, Roquefort, Poivre, Comté, Barbecue
Accompagnement supplémentaire 2€
Sauce supplémentaire 1€

ASSIETTE MONT D'OR ENTIER 450 G

Avec charcuteries et pommes de terre
29€** POUR 1 PERS
OU
19€ PAR PERS POUR 2

Fresh Meat



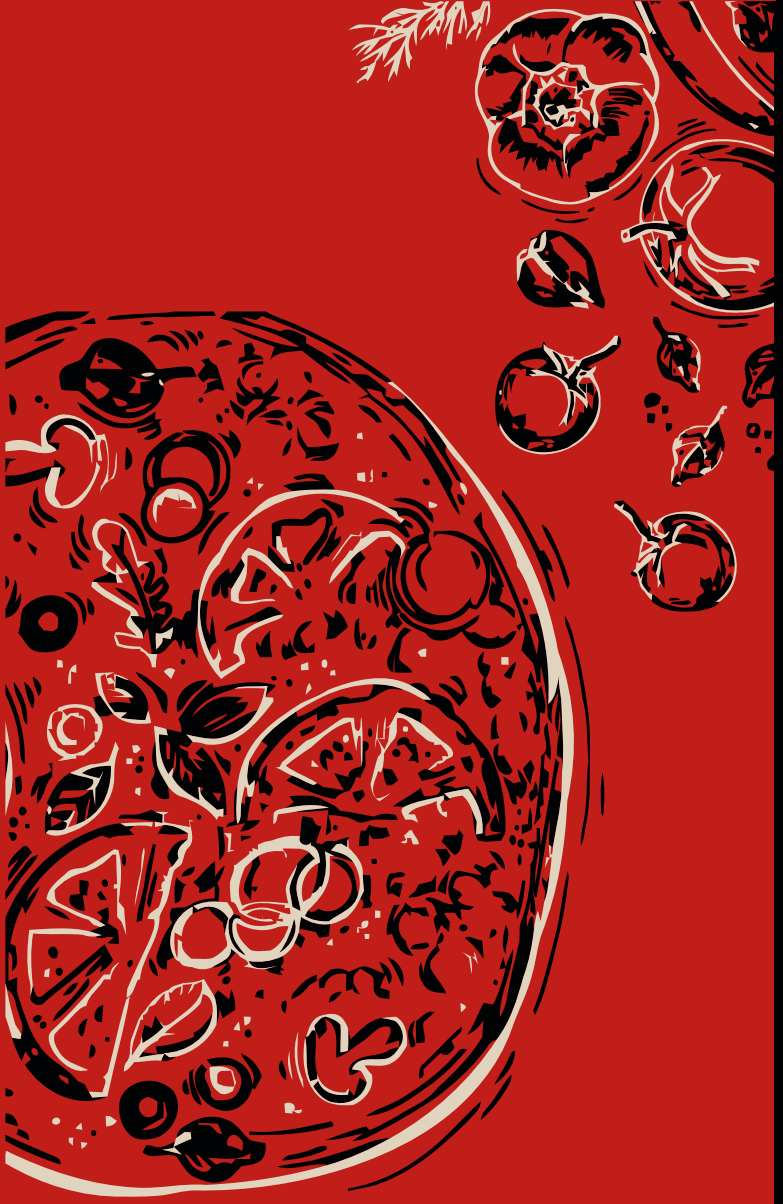
PREMIUM

BŒUF CHAROLAIS

De notre région

PORTÉ À MATURATION

Sur place dans notre chambre de séchage



PIZZA
RESTAURANT

italian food

PIZZAS

RESTAURANT & PIZZERIA
HOTEL***
Le GRILL

PIZZA DU MOMENT 12,50€
Voir four à pizza

DU GRILL 12€
Tomate, fromage, jambon, oignons, champignons, olives

MARGHERITA 10€
Tomate, mozzarella, fromage

LA JURASSIENNE 12.5€
Crème, lardons, fromage, oignons

CALZONE 13€
Crème, tomate, fromage, oeuf, jambon, champignons

SAUMON 16€*
Crème, 2 saumons (cru et fumé), mozzarella

FRANC-COMTOISE 15.5€*
Crème, saucisse de Morteau, concoillotte, oignons, pommes de terre

VÉGÉTARIENNE 12€
Tomate, poivrons, courgettes, olives, oignons, fromage, coeur d'artichaut, aubergine

CHÈVRE 15.5€*
Crème, miel, fromage de chèvre, noix, jambon cru

CARNIVORE 14€
Tomate, viande hachée, champignons, olives, fromage, oignons, merguez, chorizo

5 FROMAGES 16€*
Cossette, morbier, bleu, chèvre, comté

NOTRE PÂTE
ET NOTRE SAUCE TOMATE
sont faites maison

CUISSON AU FEU DE BOIS

L'ingrédient supplémentaire 1€
Assiette de frites 2€

SALMONE CHORIZO
Tasty TOMATO SAUCE
at CHEF MUSHROO
CREAM PESTO Che

BOISSONS

SPÉCIALITÉS JURASSIENNE

Macvin 5cl....4€
Coktail maison Jura 10cl....7€
Pontarlier anis 3cl....4€
Coupe de crémant 10cl....5€

TRADI

Kir vin blanc 10cl....4€
Kir royal au crémant 10cl....6€
Porto 5cl....4€
Suze 5cl....4€
Whisky 5cl....4€
Martini 5cl....4€
Ricard 3cl....4€

DIGESTIFS

Alcools 4cl....7€
Chivas, Diplomático, Eau de vie, Spiritueux
Get et crèmes 4cl....7€

BIÈRES

Bière du Jura 33cl....4.5€
Blonde pression 1664 25cl....4€
Blonde pression 1664 50cl.... 8€
Leffe pression 25cl.... 4.5€
Leffe pression 50cl.... 9€
Hoegaarden blanche 25cl....4.5€
Hoegaarden blanche 50cl....9€

SANS ALCOOL

FRAIS

Sirop à l'eau 25cl....2.5€
Eau minérale 100cl....5€
Eau minérale 50cl....3€
Perrier 33cl....3.5€
Coca cola 33cl....3.5€
Ice tea 25cl....3.5€
Jus de fruits Pago 20cl....4€
Orangina 25cl....3.5€
Limonade 25cl....3.5€

CHAUD

Café expresso....2,50€
Chocolat chaud....3€
Thés et infusions....3€

COCKTAILS

Sans alcool — 5.5€

CARIBBEAN SUN
Jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi

PARADISE DREAM
Jus d'ananas, fraise, framboise, grenadine, pêche blanche

JUNGLE GREEN
Jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte, aloé vera

KOYO
Jus de pomme ou jus d'ananas, fraise, melon, banane, vanille

PEACE & LOVE
Jus d'orange, jasmin, violette, hibiscus

Avec alcool — 7€

MOJITO
Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

PINA COLADA
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, coco
(Allergène : protéines de lait)

SEX ON THE BEACH
Vodka Française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, fruit de la passion, papaye, pêche, melon

BIKINI
Tequila mexinaine, gin, alcool, jus d'ananas, pastèque, framboise, citron

69
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, fruit du dragon, gingembre, goyave

SWIMMING POOL
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, curaçao, pina colada
(Allergène : protéines de lait)

Wine not ?

VINS

RESTAURANT & PIZZERIA
HOTEL ***
Le GRILL

BLANCS	75CL	37.5CL
Chablis	39€	21€
Uby Gascogne moelleux	25€	
ROSÉS		
Côtes de provence masterel	22€	15€
ROUGES		
Bordeaux château charron	21€	10€
Côtes du rhône	23€	13€
Chilien el grano	25€	

VINS DU JURA

BLANCS	75CL	62CL	37.5CL
Chardonnay pupillin	15.5€		9.5€
Assemblage bethanie	39€		23€
Vin jaune		66€	
ROSÉS			
Poulsard pupillin	15.5€		9.5€
ROUGES			
Rouge pupillin	16.5€		10.5€

PICHETS

	50CL	25CL
BLANC Chardonnay	11€	6€
ROSÉ Rosé Costière de Nîmes	11€	6€
ROUGE Rouge St Chinian AOC	11€	6€

AU VERRE

	12CL
BLANCS	
Chardonnay	3.5€
Chablis	6.5€
Béthanie	7.5€
Uby Gascogne moelleux	5€
Vin jaune	12.5€
ROSÉS	
Costières de Nîmes	3.5€
Poulsard	5€
ROUGES	
Côtes du rhône	5€
Bordeaux	5€
Chilien	6€
St Chinian AOC	3.5€
Rouge Pupillin	5€

MOUSSEUX

	75CL	37.5CL
Champagne	58€	45€
Crémant	28€	
Cidre	7€	