



# RESTAURATION



**Du 1er mai au 30 septembre, du lundi au mercredi et le vendredi :**  
**Nous vous proposons des plateaux repas faits maison avec des produits locaux et de saison, à déguster en terrasse ou dans la salle à manger commune.**

*A commander 48h à l'avance minimum.*

Le repas est servi vers 19h30/20h au rez de chaussée.

N'hésitez pas au moment de la commande à nous faire part d'éventuelles allergies, intolérances ou préférences. Nous ferons au mieux pour nous adapter selon le menu

tarif  
(par personne)

**Planche apéro :** fromage, gougères, pickles de légumes, tartinade, etc 16€

**Plateau repas gourmand et ensoleillé** 27€

*Entrée, plat de saison selon l'humeur du chef (tarte salée, salade composée...) et dessert*

## Toute l'année : des plats savoureux en bocaux

Installez vous dans la cuisine, réchauffez votre bocal, régalez vous !  
 Cette formule peut se commander le jour-même.  
 Certains bocaux sont végétariens et peuvent convenir au régime sans gluten.

tarifs  
affichés  
sur place

### *Les bocaux de Jacote, des recettes de chez nous*

*Repas gourmands & locaux  
 Apéros à tartiner*

### *Des bocaux plus légers et bio*

*Pour un repas complet et équilibré*

### *Dessert*

*Yaourt, compote  
 petites gourmandises locales*

### *Portion individuelle de pâtes ou riz (120g)*

*Sauce tomate*

### *Formule fromagère à préparer soi-même (pour 2)*

*A commander 48h à l'avance minimum.*

30€  
(tarif pour deux)

**Vous avez envie d'un repas franc-comtois ?**

**Nous mettons tout à disposition dans la cuisine commune, vous n'avez plus qu'à faire cuire.**

**Mont d'Or (en saison, sous réserve de disponibilité) ou Cancoillotte servis avec saucisse de Morteau, pommes de terre et salade verte**

Nous vous proposons une carte des boissons (vin, bière, boissons non alcoolisées) pour accompagner vos repas.

Nous vous remercions de ne pas emporter de nourriture et de boissons dans votre chambre.





# FOOD



**From May 1 to September 30, Monday to Wednesday and Friday:**  
**We offer home-made meal trays with local and seasonal products, to be enjoyed on the terrace or in the communal dining room.**

*(To be ordered at least 48 hours in advance)*

The meal is served around 7.30pm/8pm on the ground floor.

Do not hesitate to let us know of any allergies, intolerances or preferences, we will do our best to adapt our menu

tariff  
(per person)

**Tapas board** : cheese, pickles, hummus, etc.

16€

## *A sunny gourmet meal platter*

27€

Entrée, seasonal dish depending on the chef's mood (savoury tart, mixed salad, etc.) and dessert

## **All year round: tasty dishes in jars**

prices  
displayed in the  
kitchen

Warm up your jar and enjoy !

This formula can be ordered the same day.

Some jars are vegetarian and may be suitable for gluten-free diets.

### *Jacote's jars, local recipes*

*Gourmet & local meals*

*Spreadable aperitif*

### *Lighters organic jars*

*For a complete meal*

### *Dessert*

*Yoghurt, compote*

*Small local treats*

### *Individual portion of pasta or rice (120g)*

*Tomato sauce*

## *Make your own cheese formula (for 2)*

30€  
(price for two)

To be ordered at least 48 hours in advance.

Do you fancy a meal from the Franche-Comté region?

We provide everything in the communal kitchen, so all you have to do is cook.

**Mont d'Or (in season, subject to availability) or Cancoillotte, local sausage and green salad**

We offer a drinks menu (wine, beer, soft drinks...) to accompany your meals.

We thank you for not bringing food  
and drinks in your room.

