

Bienvenue sur le site authentique Du Moulin des Truites Bleues !

Cet endroit servit d'abord aux romains pour défendre un point stratégique traversant leur empire. Ensuite, l'arrivée au sixième siècle des moines dans la région donna naissance à plusieurs villages, dont Fort-du-Plasne. Ils y construisirent ce Moulin sur les ruines romaines, qui devint en 1600 une clouterie, puis une scierie, avant devenir enfin en 1960, l'Hostellerie du Moulin des Truites Bleues.

Ce lieu unique abrite l'esprit d'illustres voyageurs ayant profité de son hospitalité. Ainsi, Aetius, vainqueur d'Attila; le Roi Louis XI, fuyant la colère de son père Charles VII; les Ducs de Bourgogne; le Prince Saxe Weimar; Napoléon 1er; le futur Pape Pie IX,...., vous ont précédés.

**A votre tour, nous vous souhaitons de passer un agréable moment
et une bonne dégustation.**

La provenance de nos produits est majoritairement locale :

Charcuterie > SARL Decreuse à La cluse et Mijoux 25.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française et abattues en France

Filet de truite et Perches > pisciculture Beuque à Marigna 39 ;

Les truites, élevées au Moulin de Pierre à Ney 39, sont pêchées à la commande dans nos viviers.

Notre sélection de fromages > Fruitière de Grande Rivière 39 > Gaec Rousseau Montrond 39.

Fruits et légumes > Maison Bonnefoy Louhans 71

**Dans la mesure où nous travaillons des produits frais et de saison, notre carte est
susceptible d'être modifiée selon nos approvisionnements. Merci de votre
compréhension.**

Nous tenons à vous informer que nous cuisinons avec les produits suivants ou des produits en contenant : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), Crustacés, Œufs, Poissons, Soja, Lait, Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix diverses, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Vins contenant du Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Notre équipe est sensibilisée aux allergies, dites-nous.



Ce logo vous indique les plats végétariens.

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Nos boissons d'ici & d'ailleurs

Les apéritifs Régionaux :

Apéritif Maison (Liqueur de griottes, Crémant, Griottine)	10 cl	5.40 €
Vin Jaune	6 cl	6.80 €
Vin de Paille	6 cl	9.00 €
Macvin blanc,	6cl	4.00 €
Macvin rouge	6 cl	5.00 €
Pontiane	5 cl	4.00 €
Pontarlier Anis sec ou sans sucre	2 cl	3.20 €
Guignolet kirsh	5 cl	4.00 €
Sapont (Pontarlier Anis aux bourgeons de Sapin)	2 cl	3.20 €
Crémant du Jura blanc, rosé	12 cl	5.00- 5.50 €
Absinthe : Distillerie Pernot	2 cl	de 5.00 à 9.00 €
Blanche : En fontaine 56°, Un Emile 68°		
Verte : Un Emile 45°, Vieux Pont 65°, Berthe de Joux 56° La Sauvage 68°		

Les apéritifs classiques :

Kir Cassis, Mûre Griotte ou Pêche	12 cl	3.20 €
Coupe de Champagne blanc ou rosé	12 cl	8.00 €
Porto blanc ou rouge	5 cl	3.70 €
Anisés Ricard ou Pastis 51	2 cl	3.20 €
Martini blanco, rosso, rosato	5 cl	4.00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF !!!

Planche de charcuterie locale (Decreuse à la Cluse-et-Mijoux)	6.00 €/pers
Planche de fromages locaux (fruitière de Grande Rivière)	6.00 €/pers
Duo Charcuterie & fromages	9.00 €/pers

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Nos boissons d'ici & d'ailleurs

Les Bières :

- Bière Rouget de Lisle en pression	25 cl	3.20 €
	33 cl	4.20 €
	50 cl	6.00 €
- Bière Rouget de Lisle bouteille	33 cl	4.20 €

Blanche, Ambrée, Brune, Cervoise Gentiane, Cervoise au cassis noir de Bourgogne

Les vins du Jura au verre et en pichet :

• Vin blanc verre de 12 cl :		
Chardonnay		3.60 €
Savagnin		5.30 €
Tradition Blanc (assemblage de 2 cépages)		4.20 €
• Vin rosé verre de 12 cl :		
Rosé découverte		3.20 €
Poulsard		3.20 €
• Vin rouge verre de 12 cl :		
Pinot Noir		3.80 €
Trousseau		4.50 €
Tradition rouge (assemblage de 3 cépages)		3.70 €
• Pichet de Chardonnay ou Poulsard	25 cl	6.00 €
• Pichet de Chardonnay ou Poulsard	50 cl	10.50 €

Les boissons sans alcools :

Soda/Soft : 25 cl / 33 cl 3.00 €
Orangina, Nestea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Coca, Coca zero

Jus de Fruits : 25 cl 2.80 €
Ananas, Pomme, Tomate, Orange, Abricot, Fraise, Pamplemousse

Eaux minérales :



Badoit / San Pellegrino / Evian	100 cl	4.00 €
Badoit / San Pellegrino / Evian	50 cl	3.00 €
Vittel / Perrier	25 cl	2.80 €
Sirap à l'eau	25 cl	2.00 €
Diabolo,	25 cl	2.80 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.00 €

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook



Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Nos entrées froides ou chaudes

	Rillette de truite rose aux herbes fraîches et mousses citronnée	11.20 €
	Mi- cuit de magret de Canard farci foie gras, Sirupeux de Sangria, Pain d'épice maison	17.80 €
	Crème de châtaignes et son émulsion Morteau, crumble Comté	9.80 €
	Cassolette d'escargots à l'absinthe	14.70 €
	Joue de Sandre meunière sauce vin Jaune, riz Vénéré	14.20 €
	Traditionnelle croûte - Forestière	13.00 €
	-Aux morilles	19.50 €
	Délice du Tuyé (assortiment de charcuterie locale)	12.20 €

Nos salades

	Petite	Grande
 Salade verte :	3.50 €	/
Salade de chèvre chaud : (Salade verte, lardons, toast de chèvre frais)	8.70 €	14.50 €
 Salade végétarienne (assortiments de crudités)	4.30 €	7.30 €

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Nos plats chauds de terre ou de mer

Filet de bœuf aux Morilles	32.00 €
Filet de cannette au Cassis Noir de Bourgogne	14.70 €
 Roulé de truite rose, farci aux queues d'écrevisses et vin Jaune	17.20 €
Suprême de poulet fermier aux champignons des bois	14.20 €
Moelleux de volaille farci aux morilles et sa sauce	19.80 €
Faux filet nature frites et salade	19.50 €
- Beurre maître d'hôtel	20.50 €
- Beurre marchand de vin	20.50 €
- Forestier	21.30 €
 Filet de perche meunière, frites salade	19.50 €
- Supplément sauce Savagnin	21.50 €

Les Truites

 Truite meunière	16.50 €
 Truite « au bleue » (Cuisson au court bouillon)	17.50 €
 Truite sauce Savagnin	19.00 €
 Truite aux amandes	18.00 €

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Menu du Terroir

25.00 €



*Nous vous proposons un accord mets & vins à 2 verres
Sélectionné par notre maître d'hôtel (+ 12.00 €)*

Crème de Châtaigne et son émulsion morteau,
Crumble Comté

Ou



Rillette de Truite rose aux herbes fraîches et mousse citronnée



Suprême de Poulet fermier aux Champignons des bois

Ou



Truite meunière du vivier



Sélection de quatre fromages Comtois

Ou

Dôme glacé Vin Jaune, cœur aux Noix et Tuile au Miel du Jura

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Menu du Saut

Nous vous proposons un accord mets & vins à 3 verres
Sélectionné par notre maître d'hôtel (+ 18.00 €)

Mise en bouche



Mi- cuit de magret de Canard farci au foie gras, sirupeux de Sangria et pain d'épices maison

Ou



Joue de Sandre meunière, sauce au Vin Jaune, Riz Vénéré

Ou

Cassolette d'escargot à l'absinthe



Filet de canette au cassis noir de Bourgogne

Ou



Roulé de truite rose farci au Vin Jaune et aux Queues d'écrevisse,
Sauce Vin Jaune

Ou

Moelleux de volaille aux Morilles et sa sauce



Nos affinées Comtois

Et/ou

Dessert au choix à la carte

45.00 € (ou 40.00 € sans fromage)

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com



Menu enfant 12.00 €

Tropico



Crème de Chataîgne

Ou

Assiette de charcuterie



Emincé de volaille à la crème, frites et légumes

Ou



Truite meunière, frites et légumes



2 boules de glaces

Nos Formules Express

Plat du jour Maison : 10.90 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 13.80 €

Menu du jour avec café : 17.20 €

Servies uniquement du mardi au vendredi midi, hors jours fériés.

Nos spécialités fromagères



Fondue au Comté

11.50 €



Fondue aux trois fromages

14.50 €

Délice du Tuyé (assortiment charcuterie)

12.20 €

Morbiflette (pomme de terre lardon crème, Morbier)

16.00 €

Mont d'or (boîte chaude servie avec charcuterie et pomme de terre)

22.50 €

Retrouvez toutes nos actualités sur notre page Facebook

Ou sur notre site web : www.truites-bleues.com

