



# Bienvenue au Coude

Le Coude en 2019 c'est 100 ans de la famille Létoublon et toujours heureux de vous recevoir avec :

1- L'accueil.

Un sourire et un accompagnement pour que vous vous sentiez comme chez vous.

2- La simplicité de la tradition.

Notre service est classique et notre cuisine est simple avec des produits frais.

Le restaurant n'est pas classé, nous ne recherchons pas le Haut-Standing mais juste le plaisir de recevoir. Les 3 étoiles n'ont rien à voir avec le restaurant, c'est le classement obligatoire de l'hôtel.

3- L'écoute du client.

N'hésitez jamais à exprimer vos ressentiments et vos besoins au personnel de salle. Nous sommes là pour vous et grâce à vous.

La carte Automne 2019 vous est proposée par le Chef Pierre Thevenin.

Passez un agréable moment.

Létoublon Édouard

Pour nos enfants Le Coude s'engage ! Les supports de carte sont fait de bois de vieilles maisons. Notre cochon dédé recycle les restes, les luminaires sont des LED et ...

Tous les jours nous avançons.

## Votre avis nous intéresse. Le Coude à votre écoute.

Toute l'équipe du Coude vous invite  
à remplir le questionnaire de satisfaction,

à partager votre expérience sur les réseaux sociaux

ou à nous contacter à l'adresse E-mail : [aubergeducoude@orange.fr](mailto:aubergeducoude@orange.fr)

**V Végétarien**, vous ne trouvez pas votre plat, demandez-nous !

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison. Allergènes : voir avec le personnel de salle

Nous travaillons des produits frais, il se peut que des produits viennent à cours.

Viande bovine France, Prix nets.

## *Menu découverte 65€*

### *Avec accord met et vins 95€*

*Le chef vous concocte un menu surprise de 6 services  
Plus besoin de choisir, renseigner ce que vous ne mangez pas.  
Prise de commande avant 13h le midi et 20h30 le soir  
Uniquement pour toute la table*

## *Menu Bout'choux ≤ 12 ans*

*Jambon chaud, pommes de terre grenailles*

*\*\*\*\*\**

*1 boule de glace ou sorbet artisanal*

*- 10€ -*

## *Menu Automne*

*Croûte aux champignons*

*\*\*\**

*Dos de sandre, jus de coquillages,  
choux de Bruxelles, galet de pomme de terre rôti*

*ou*

*Pavé de cerf sauce vin rouge corsé au chocolat noir de Tanzanie,  
poire au vin, écrasé de pomme de terre, chips de panais*

*\*\*\**

*Chariot de fromage*

*\*\*\**

*Eclair citron yuzu, crème fouettée mangue*

*- 39€ -*

*Menu non modifiable*

**V Végétarien**, vous ne trouvez pas votre plat, demandez-nous !

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison. Allergènes : voir avec le personnel de salle

Nous travaillons des produits frais, il se peut que des produits viennent à cours.

Viande bovine France, Prix nets.

## À la carte

Croûte aux champignons V 9€

Hareng mariné, mousse à l'aneth et pamplemousse 10€

Rillettes de Merlan, lentilles du Puy, tuile de comté 12€

Cromesquis d'escargots, chlorophylle, espuma fumé 15€

Sphère de foie gras aux noisettes, sablé et sauce acidulée au miel 17€

Croûte aux Morilles V 25€

\*\*\*\*\*

St Théoduclette (Raclette de Fleur de St Théodule), charcuterie et salade 17€

Dos de sandre, jus de coquillages,  
choux de Bruxelles, Galet de pomme de terre rôtie 23€

Pavé de cerf sauce vin rouge corsé au chocolat noir de Tanzanie,  
poire au vin, écrasé de pomme de terre, chips de panais 24€

½ Pigeon rôti au miel et à l'orange, galette de sarrasin,  
purée de patate douce 25€

Tournedos de charolais lardé, sauce brune aux morilles,  
pommes de terre grenailles sautées, étuvé de poireaux - 32€ -

\*\*\*\*\*

La Vedette notre chariot de fromages affinés V 10€

Yaourt nature de la ferme la Batailleuse à Rochejean V 4€

\*\*\*\*\*

Trio de glaces ou sorbets du moment V 9€

Eclair citron yuzu, crème fouettée mangue 11€

Poire pochée garnie à la crème de marron, sauce caramel V 12€

Dessert aux multiples chocolats 15€

Parfait aux morilles 16€

V **Végétarien**, vous ne trouvez pas votre plat, demandez-nous !

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison. Allergènes : voir avec le personnel de salle

Nous travaillons des produits frais, il se peut que des produits viennent à cours.

Viande bovine France, Prix nets.

Moscato d'Asti DOCG 2018, Scagliola, Primobacio 5%vol. 6€

Crémant du Jura Brut, Frédéric Lornet, Vieilles Vignes 7€

Champagne Deutz Brut Classique 12€

Les Anisés - 4cl		Les Boissons Chaudes	
Absinthe, François Guy - 45%	6	Espresso, Querry	2.5
Absinthe, Emile Pernot, Bourgois - 55%	7	Café long, Querry	2.5
Absinthe, Pierre Guy, La Pontissalienne - 56%	7	Cappucino	3.5
Absinthe, Emile Pernot, La Berthe - 56%	7	Thé, infusion, tisanes, Damman, les 2 marmottes	4.5
Absinthe, Emile Pernot, Authentique - 65%	8	Chocolat Chaud	4.5
Absinthe, Emile Pernot, vieux Pontarlier - 65%	8	Les Eaux de vie - 4cl	
Absinthe, Emile Pernot, Cousin Jeune - 65%	8	Eaux de vie de vins et de Marc	
Absinthe, Emile Pernot, Un Emile - 68%	8	Armagnac, Louis Osmin	9
Absinthe, Emile Pernot, Perroquet - 72%	9	Grappa Ditta Bortolo Nardini, Bassano	8
Absinthe, Emile Pernot, Sauvage - 68%	14	Marc Égrappé Hors d'Âge, Château d'Arlay	7
Les Vins Fortifiés - 6cl		Marc de Bourgogne, Château de Chamirey	7
Macvin du jura blanc, sélection du sommelier	6	Eaux de vie de fruits et de cidre	
Macvin du jura rouge, sélection du sommelier	6	Framboise, Poire Williams Pierre Guy	8
Porto, sélection du sommelier	6	Mirabelle, Poire, Marcel Michel	8
Les Vermouths - 6cl		Calvados, Christian Drouin, Sélection	8
Martini blanc	4.5	Eaux de vie de grains	
Martini rouge	4.5	Blended Irish, West Cork, Black Cask	8
Les Bières		Single Malt Irish, Bushmills, 12 ans	12
Pils Pression, 1664 - 25cl	3.5	Blended Scotch, Great King, Artist's Blend	8
Blanche Blonde Ambrée, Trobonix - 33cl	6	Islay Single Malt Scotch, Kilchoman, Machir Bay	12
Les Eaux		Speyside Single Scotch, Benromach, 10 ans	12
San Pellegrino, Vittel 1L	6	Kentucky Straight Bourbon, Elijah Craig	9
San Pellegrino, Vittel 50cl	3.5	Taiwan Single Malt Whisky, Kavalan	10
Perrier, 33cl	3.5	Eaux de vie de plantes	
Les Softs		Rhum Agricole Martiniquais, Trois Rivières	10
Coca Cola - 20cl	3.0	London Gin, Kew Royal Botanic Garden	8
Coca Cola Zéro - 33cl	3.5	Doubs Gin, Ursa Minor	10
Orangina - 25cl	3.5	Gentiane, Marcel Michel	9
Schweppes indian tonic 25cl	4.5	Les Liqueurs - 4cl	
Thé Pêche, Jocker 25cl	3.5	Liqueur d'Absinthe, Pierre Guy	5
Jus de fruit 25cl	3.5	Liqueur d'Absinthe Chocolat, Deniset-klainguer	7
Limonade, Mortuacienne 25cl	3.5	Bourgeons de sapin, Pierre Guy	5
Sirops, selon stock, Citron, Grenadine, Menthe,	3.5	Triple sec, Pierre Guy	5
Fraise, Framboise, Groseille. 1-cl	1	Fraise des bois, Deniset-klainguer	5
		Myrtille, Deniset-Klainguer	5
		Crème de cassis de Dijon, Védrenne	5
		Pêche de Vigne, Pierre Guy	5

**V Végétarien**, vous ne trouvez pas votre plat, demandez-nous !

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison. Allergènes : voir avec le personnel de salle

Nous travaillons des produits frais, il se peut que des produits viennent à cours.

Viande bovine France, Prix nets.