



RESTAURATION



Du 2 mai au 30 septembre, du lundi au mercredi et le vendredi (hors jours fériés) :

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

Planche apéro

fromage, gougères, pickles de légumes, tartinade, etc

tarif
(pour deux)
16€

Plateau repas gourmand et ensoleillé

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

tarif
(par personne)
27€

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.

Les bocaux de Jacote, des recettes de chez nous

Repas gourmands & locaux

Apéros à tartiner

tarifs
affichés
sur place

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

(tarif pour deux)
30€

Formule fromagère à préparer soi-même (pour 2)

A commander 48h à l'avance minimum.

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 du 10/09 au 10/05 et 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.





CATERING



From May 2 to September 30, Monday to Wednesday and Friday (excluding public holidays):

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

Tapas board

cheese, pickles, hummus, etc.

tariff
(price for two)
16€

A sunny gourmet meal platter

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

tariff
(per person)
27€

All year round:

Tasty dishes in jars

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

Lighter 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)

To be ordered at least 48 hours in advance.

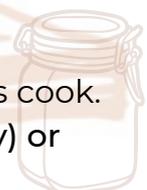
30€
(price for two)

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 from september to may and 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.

