Le Champ des Lys

Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

La carte du restaurant

Cuisine faite maison, produits frais et locaux

Service le midi de 12 h à 13 h 30, le soir de 19 h à 20 h 30
Ouvert tous les dimanches · Fermé le vendredi soir et le samedi
Réservations : 03 81 86 58 77
15D Grande Rue, 25330 Amancey · lechampdeslys.com

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Nos menus

Menu régional

Menu régional — 25,50

Menu régional aux morilles — 31,00
Avec croûte aux morilles

Pommes de terre au four, saucisses de Morteau, lardons, cocotte de cancoillotte chaude, salade verte

—

Glace vanille et griottes de chez Pontarlier Guy

Menu enfant

Menu enfant — 11,50

Boisson au choix : Coca-Cola, jus d'orange, sirop à l'eau, diabolo

—

Steak haché ou nuggets

—

Frites ou légumes

—

Mousse au chocolat

Menu végétarien

Menu végétarien — 28,00

Crudités selon saison

—

Morbiflette végétarienne, salade verte

—

Dessert au choix : glace 3 boules, crème brûlée, île flottante, mousse au chocolat, tarte maison, panna cotta vanille et son coulis de framboise

Menu

Menu — 39,00

Menu avec fromages — 41,00

Terrine maison, ou croûte aux morilles, ou une douzaine d'escargots de la maison Romanzini de La Rivière-Drugeon

—

Truite au vin jaune, ou truite meunière, ou pintade au vin jaune, ou entrecôte aux morilles

—

Dessert au choix : glace 3 boules, crème brûlée, île flottante, mousse au chocolat

Menu des Délices

Menu des Délices — 47,00

Foie gras maison et sa mignonnette, ou truite fumée de Bonnevaux

—

Filet de bœuf aux morilles, ou Rossini (+5 €)

—

Assiette de fromages comtois

—

Carte des desserts

Allergènes
Tous nos plats peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Notre équipe est à votre disposition pour vous informer.

Prix en euros (€)

Fait maison

Entrées et salades repas

Entrées froides

- **Salade de saison** — 11,20
  Assortiment de crudités selon arrivage, voir l'ardoise
- **Terrine maison** — 17,20
- **Foie gras maison** — 25,50
  À l'arôme de truffe, gelée au porto et ses toasts
- **Jambon cuit à l'os de Longeville** — 18,00

Entrées chaudes

- **Croûte aux morilles** — 22,50
- **Douzaine d'escargots** — 17,50
  De la maison Romanzini, à La Rivière-Drugeon

Salades repas

- **Périgourdine** — 26,00
  Crudités, foie gras, fromage, frites, salade
- **Sud-Ouest** — 23,00
  Crudités, magret de canard, fromage, frites, salade
- **Haut-Doubs** — 23,00
  Crudités, charcuteries locales, fromage, frites, salade
- **Bressane** — 23,00
  Crudités, blanc de poulet basse température, fromage, frites, salade
- **Larzac** — 23,00
  Crudités, croûtons de chèvre chaud, fromage, frites, salade

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Nos viandes, nos poissons, nos spécialités

Nos viandes

- Entrecôte — 24,00
- Entrecôte aux morilles — 28,00
- Filet de bœuf aux morilles — 35,00
- Filet de bœuf Rossini — 40,00
- Pintade au vin jaune — 27,00
- Jambon braisé forestier — 24,00
- Beignets de poulet, frites, salade — 26,00

Nos poissons

- Truite meunière de la vallée de la Loue — 26,00
- Truite de la vallée de la Loue au vin jaune et crème — 29,00
- Truite de la vallée de la Loue aux morilles — 29,00
- Filets de perche — 35,00
  Frites, salade, sauce tartare

  Accompagnement au choix : riz, gratin dauphinois, poêlée de légumes, frites

Spécialités régionales

- Fondue aux fromages — 23,50
  Minimum 2 personnes. Charcuteries locales et salade verte
- Morbiflette — 24,50
  Charcuteries locales et salade verte
- Boîte chaude (Edel de Cléron) — 26,00
  Pommes de terre, charcuteries locales et salade verte
- Omelette à la cancoillotte — 26,00
  Sur pain grillé à l'ail, tomates, jambon cru du Haut-Doubs et salade verte
- Mont d'Or chaud, selon saison — 26,00
  Minimum 2 personnes. Pommes de terre, charcuteries locales et salade verte
- Assiette de fromages — 8,00

Prix en euros (€)

Fait maison

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Hamburgers et desserts

Hamburgers maison

- **Le Classique** — 12,00
  Steak haché par nos soins, salade, tomates, oignons rouges, cornichons
- **Le Classique avec frites et salade verte** — 16,00
- **Le Bressan** — 20,00
  Poulet, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, frites, salade verte
- **Le Montagnard** — 21,00
  Steak haché par nos soins, raclette, tranches de lard, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, frites, salade verte
- **Le Comtois** — 21,00
  Steak haché par nos soins, Morbier, saucisse de Morteau, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, frites, salade verte
- **Le Périgourdin** — 26,00
  Steak haché par nos soins, foie gras maison, salade, tomates, oignons rouges, cornichons, frites, salade verte

Nos gourmandises

- **Tarte maison** — 7,20
- **Mousse au chocolat** — 8,00
- **Île flottante** — 8,70
- **Crème brûlée** — 8,70
- **Panna cotta vanille et son coulis de framboise** — 7,70
- **Café gourmand** — 11,00
- **Thé gourmand** — 11,50
- **Poire Melba** — 11,00
  Glace vanille, poire, chantilly, coulis de framboise
- **Poire Belle-Hélène** — 11,50
  Glace vanille, poire, chantilly, chocolat chaud
- **Coupe coco** — 11,70
  Glace noix de coco, rhum, poudre de noix de coco
- **Colonel** — 11,70
  Glace citron, vodka
- **Coupe griottes** — 11,70
  Glace vanille, griottines de Fougerolles

Glaces de la ferme de la famille Duboz

1 boule	3,60
2 boules	5,50
3 boules	7,60

Vanille, pistache, poire, fraise, noix de coco, framboise, citron, café, cassis, rhum raisins, chocolat, chocolat blanc, chocolat menthe, myrtilles, pêche de vigne

Prix en euros (€)

Fait maison

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Apéritifs et boissons

Apéritifs

Kir Crémant du Jura	12 cl	7,20
Kir royal	12 cl	10,20
Punch maison	15 cl	7,20
Griottini	15 cl	7,70
Ricard	2 cl	4,60
Whisky Clan Campbell	4 cl	6,70
Baby Clan Campbell	2 cl	4,50
Whisky coca	14 cl	7,60
Baby coca	12 cl	5,60
Pontarlier	2 cl	4,60
Pontarlier sans sucre	2 cl	4,60
Suze	4 cl	5,40
Suze cassis	6 cl	5,60
Macvin	4 cl	6,50
Martini	4 cl	6,20
Martini blanc	4 cl	6,20
Porto rouge	4 cl	6,20
Porto blanc	4 cl	6,20
Gin	4 cl	7,20
Gin + accompagnement	14 cl	7,60
Vodka	4 cl	6,20
Vodka + accompagnement	14 cl	7,60
Malibu	4 cl	6,20
Planche à partager		17,00

Sans alcool

Coca	33 cl	5,20
Jus de fruits	20 cl	5,20
Perrier	33 cl	5,60
Schweppes	20 cl	5,20
Diabolo	25 cl	4,70
Sirop à l'eau	25 cl	2,60
Ice Tea	25 cl	5,20
Orangina	25 cl	5,20
Tourtel Twist	25 cl	5,20

Boissons chaudes

Café	2,20
Décaféiné	2,40
Café crème	2,40
Grand café	4,50
Chocolat	4,30
Thé	4,10
Thé citron	4,20
Verveine	4,10
Tilleul	4,10

Eaux

	50 cl	100 cl
Vittel	5,20	7,20
San Pellegrino	6,20	8,20
Perrier	6,20	8,20

Prix en euros (€)

Fait maison

Vins rouges

Beaujolais

Beaujolais-Villages	75 cl	29,00
Brouilly	75 cl	34,00

Languedoc

Villeclary Minervois	75 cl	22,00

Bourgogne

Bourgogne Pinot noir	75 cl	36,00
Pommard	75 cl	88,00
Hautes-Côtes de Beaune	75 cl	41,00
Mercurey	75 cl	45,00

Tarifs sur demande : vins du domaine de la Romanée-Conti (La Tâche, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Échezeaux, Grands-Échezeaux)

Bordeaux

Château de Bordes	75 cl	30,00
Saint-Émilion	75 cl	45,00
Côtes de Blaye	75 cl	33,00

Jura

Arbois Trousseau Fruitière vinicole d'Arbois	75 cl	43,00
Arbois rouge Tradition	75 cl	33,00

Côtes du Rhône

Domaine Mazurd, carte marron	75 cl	27,00
Domaine Mazurd, carte blanche	75 cl	36,00
Côte-Rôtie Domaine Christophe Bonnefond	75 cl	76,00
Crozes-Hermitage	75 cl	42,00

Vin étranger

Montepulciano Italie	75 cl	29,00

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Vins blancs, rosés, au verre

Vins blancs

Bourgogne aligoté	75 cl	32,00
Sauternes	75 cl	65,00
Condrieu Domaine Bonnefond	75 cl	70,00
Riesling d'Alsace	75 cl	32,00

Arbois et Jura

Arbois	75 cl	40,00
Côtes du Jura Thibaud	75 cl	33,00
Château Béthanie	37,5 cl	25,00
Château Béthanie	75 cl	40,00
Savagnin	75 cl	53,00
Vin jaune	62 cl	85,00

Vins rosés

Buzet des Lys	75 cl	27,00
Côtes de Provence	37,5 cl	25,00
Côtes de Provence	75 cl	40,00
Arbois Poulsard	75 cl	35,00
Rosé vin de France	75 cl	20,00

Vin au pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
Rouge	6,20	8,20	12,70
Blanc	6,20	8,20	12,70
Rosé	6,20	8,20	12,70
Côtes du Rhône	7,70	11,20	18,20
Arbois rouge Tradition	11,00	19,00	–
Arbois Côtes du Jura blanc	12,00	21,00	–

Vin au verre (10 cl)

Vin jaune	13,50
Côtes du Jura	7,70
Sauternes	11,50
Bourgogne aligoté	8,50
Riesling	8,50
Arbois rouge	8,50

Pétillants

Crémant du Jura	75 cl	45,00
Champagne Paques, premier cru	75 cl	65,00

Prix en euros (€)

Fait maison

Le Champ des Lys
Hôtel ★★★ · Restaurant · Bar

Bières et digestifs

Bières pression

Kronenbourg	15 cl	3,40
Kronenbourg	25 cl	4,70
Grimbergen	15 cl	4,00
Grimbergen	25 cl	6,00

Bières bouteille

Desperados	33 cl	6,70
Skoll	33 cl	8,00
Smirnoff	33 cl	9,00

Digestifs

Alcool de poire, framboise, kirsch	2 cl	7,20
Cognac	2 cl	7,20
Armagnac	2 cl	7,20
Rhum Don Papa	2 cl	7,20

Prix en euros (€)

Fait maison