

Idéalement situé au centre ville,
l'Hôtel ***du Parc-Restaurant Rouget De Lisle vous accueille toute l'année
et offre tout le confort dont vous avez besoin dans un cadre calme et
totalement rénové. À deux pas des Thermes Lédonia, il est l'établissement de
prédilection des curistes.

Il est l'endroit idéal pour conjuguer travail et détente, sans aucune
contrainte de déplacement.

L'hôtel dispose de 34 chambres tout confort, réparties dans deux bâtiments,
de 2 salles à manger, d'une salle de réunion équipée et d'un salon/bar.

Le restaurant doit son nom à l'enfant du pays, Rouget de Lisle,
compositeur de la Marseillaise. Sa statue se dresse majestueusement
en face de l'établissement.

Le Chef vous réglera avec sa cuisine traditionnelle jurassienne et
franc-comtoise et ne manquera pas de vous faire découvrir
les nombreux crus locaux qu'il sélectionne directement
auprès des vignerons.

Le restaurant Rouget de Lisle réalise vos buffets, banquets, cocktails
ou repas sur mesure. En direct avec le Chef, vous établirez ensemble
la prestation qui vous convient.

L'ADLCA ouvre l'Hôtel ***du Parc-Restaurant Rouget de Lisle
à Lons-le-Saunier en 1998.

L'association souhaite y conduire ses activités de formation et
d'insertion professionnelle en Hôtellerie-restauration.

C'est ainsi que depuis plus de 25 ans,
l'Hôtel du Parc-Restaurant Rouget de Lisle accompagne des personnes en
difficulté vers un retour à une vie sociale et professionnelle équilibrée.

Toutes les personnes en insertion sont formées aux métiers de l'Hôtellerie-
Restauration et encadrées par une équipe de professionnels à votre service.

RESTAURANT LE ROUGET DE LISLE

Entrées

ENTRÉE DU JOUR | 8.00 EUR

CROUSTADE FORESTIÈRE | 9.80 EUR

SALADE MORTEAU MORBIER | 9.50 EUR

CARRY CREVETTE | 11.80 EUR

FOIE GRAS MAISON SAVEUR DE MACVIN | 16.50 EUR

TARTINE DE CHÈVRE AU MIEL DU JURA | 12.50 EUR

Plats chauds

STEAK DU JOUR | 18.00 EUR

COLOMBO DE PORC | 18.00 EUR

ANDOUILLETTE 5A DE TROYES AU VIN JAUNE | 20.00 EUR

PIÈCE DE BOEUF NATURE | 23.00 EUR

PIÈCE DE BOEUF AU BLEU DE GEX | 25.00 EUR

PIÈCE DE BOEUF AUX MORILLES | 27.80 EUR

SUPRÊME DE PINTADE AUX AIRELLES | 22.00 EUR

POISSON DU JOUR (selon arrivage) | 22.00 EUR

Nos plats sont accompagnés de légumes du moment

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception



Plat ou bouteille de vin non terminés, vous pouvez les emporter... sur simple demande

Tarifs TTC (TVA 10 %)

Les Mâchons comtois

POISSON DU MARCHÉ | 22.00 EUR

PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE | 26,00 EUR

ANDOUILLETTE 5A | 21,50 EUR

SAUCISSE DE MORTEAU | 22.00 EUR

OMELETTE AUX MORILLES | 20.00 EUR

OMELETTE CIBOULETTE | 16.00 EUR

OMELETTE AU COMTÉ | 16.00 EUR

OMELETTE NATURE | 15.00 EUR

BOÎTE CHAUDE ET SA CHARCUTERIE | 25.00 EUR

- Les Mâchons comtois sont servis avec une garniture composée de salade verte, gratin de pommes de terre, ramequin de Cancoillotte chaude, accompagnés d'un verre de dégustation de Savagnin

Tous nos produits sont issus de l'agriculture et de producteurs franc-comtois

- Fruitière La Plaine jurassienne
- Fruitière de Lavigny
- Fabien Lonjarret Agriculteur
- Entente Bio éleveur bovin jurassien Nicolas Grandvaux

Les Formules

Midi (hors week-ends et jours fériés)

PLAT DU JOUR | 14,90 EUR

FORMULE 2 PLATS | 16,80 EUR

MENU DU JOUR | 18,50 EUR

Soir (+week-ends et jours fériés)

PLAT DU JOUR | 16,80 EUR

FORMULE 2 PLATS | 18,50 EUR

MENU DU JOUR | 21,00 EUR

Tarifs TTC (TVA 10%)



Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans) | 12.50 EUR

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

OU

ENTREE DU JOUR



STEAK HACHÉ

OU

POISSON DU MOMENT



UNE GLACE 2 BOULES

OU

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS OU COMPOTE

OU

DESSERT DU JOUR

Desserts

FONDANT CHOCOLAT MAISON | 6.80 EUR

(attente 15 mn)



FONDANT CHOCOLAT CŒUR MANGUE | 6.80 EUR

(attente 15 mn)



NOUGAT GLACÉ | 6.80 EUR

CRÈME BRÛLÉE SAVEUR MACVIN | 6.80 EUR



GRATIN DE FRAMBOISES | 6.80 EUR



DESSERT DU JOUR | 6.80 EUR



Tarifs TTC (TVA 10 %)

nos glaces

Sans alcool :

COUPE DU VERGER | 7,50 EUR

(1 boule abricot, 1 boule pêche, 1 boule poire, coulis fruits rouges)

COUPE CHAPERON ROUGE | 7,50 EUR

(1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cerise, coulis fruits rouges)

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS | 7.50 EUR

(1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly)

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS | 7.50EUR

(1 boule vanille, 2 boules café, sauce café et chantilly)

COUPE DU PIÉMONT | 7.50 EUR

(2 boules pistache, 1 boule chocolat noir, sauce chocolat et chantilly)

Avec alcool :

COUPE COLONEL | 8,50 EUR

(3 boules citron/citron vert, Vodka)

COUPE POIRE WILLIAM | 8,50 EUR

(3 boules poire, alcool de Poire)

COUPE ICEBERG | 8,50 EUR

(3 boules menthe/chocolat, Get 27)

COUPE JURASSIENNE | 8,50 EUR

(1 boule vanille, 1 boule marron, 1 boule Macvin, Macvin)

COUPE CRÉOLE | 8,50 EUR

(1 boule mangue, 1 boule banane, 1 boule coco, Rhum arrangé)

