

Gastronomie

Gourmande par nature



INTENSE
PAR NATURE
Vallée
de la Loue

**SORTIES
& LOISIRS**
dans la Vallée
de la Loue

On clique
On visite



1

Navigation
dans notre
catalogue
d'activités
et de visites



2

Reservez
en ligne ou
aux guichets
de notre office
de tourisme



3

Recevez
vos billets
directement
par mail

Vallée
de la **Loue**
INTENSE
PAR NATURE

C'est
par ici



Sommaire

Bars & Restaurants	6
Producteurs locaux	14
Marchés	17

Légende

Labels

 Qualité Tourisme	 Accueil vélo	 CléVacances
 Logis	 Relais et Châteaux	 Bienvenue à la ferme
 Châteaux & Hôtels Collections	 Vignobles & Découvertes	 Valeur Parc Naturel Régional
 Etablissements recommandés GTMC	 UNAT	 Grandes traversées du Jura
 Fleurs de Soleil	 Camping Qualité	 Chèques vacances acceptés
 Gîtes de France		

Tourisme & Handicap

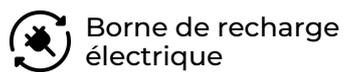
 Tourisme & Handicap - Moteur	 Tourisme & Handicap - Visuel	 Tourisme & Handicap - Mental
 Tourisme & Handicap - Auditif		

Équipements / Activités / Services

 Animaux acceptés	 Ascenseur	 Parking
 Piscine couverte	 Piscine découverte	 Jeux pour enfants
 Cheminée	 Fer à repasser	 Lave linge
 Lave vaisselle	 Table de ping pong	 Sèche cheveux
 Sentier de randonnée	 VTT	 Vélo
 Equipements bébé (lit, table à langer)	 Chaise haute	 Golf ou mini golf
 Piste de ski	 Discothèque	 Bibliothèque
 Accès internet / WIFI	 Bien-être (Sauna, hammam, jacuzzi)	 Nombre de personnes
 Bar	 Restaurant	 Plats à emporter
 Nombre de chambres	 Baignoire	 Douche
 Tennis	 Golf et mini-golf	 Terrasse / Balcon

Légende

Équipements / Activités / Services



Fromagerie
Monnin
fabrication & affinage



Magasin de vente directe

Fabricant affineur

Comté - Morbier - Raclette - Beurre



Tél. 03 81 86 63 56

ZUF La Vie d'Ornans - 25330 Chantrons

www.fromagerie-monnin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Maison Bourquin

CAVISTE & BRASSEUR DEPUIS 1890

Rue de la Corvée · ORNANS
03 81 62 12 43 · contact@maisonbourquin.fr

BARS & RESTAURANTS

Spécialités franc-comtoises, brasserie, pause gourmande, cuisine du monde... les fins gourmets vont se régaler !



© Le Hameau du Fromage

LE HAMEAU DU FROMAGE

Zone artisanale 25330 CLERON
03 81 62 41 51 - commercial@hameaudufromage.com
hameaudufromage.com

Restaurant de spécialités régionales. Soirées à thème, organisation de réceptions et repas de groupes : fêtes de famille et séminaires.



Tarifs

Menu enfant : 9,90 € -
13,50 €
A la carte : 14,50 € -
25,90 €



Ouvert le midi du lundi au dimanche, le soir du mardi au samedi



© Au plaisir de pêcher

AU PLAISIR DE PÊCHER

Chemin de Plaisir-Fontaine 25620 ORNANS
03 81 53 43 58

Au plaisir de pêcher, c'est également un plaisir de manger ! S'il est bien un mets à déguster dans la vallée de la Loue, c'est la truite... Dégustez les produits de la pisciculture Côte : salade de truite fumée, salade de terrine de truite, fritures de truites... dans un cadre enchanteur en pleine nature. Poursuivez l'expérience en pêchant votre truite dans les bassins prévus à cet effet.

Ouvert du 01/06 au 31/08 tous les midis et le soir le vendredi et le samedi // Ouvert le reste de l'année le midi du jeudi au dimanche et le soir le...



© CAFÉ-RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE

CAFÉ RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE

9 place d'Armes 25440 QUINGEY
03 81 63 63 12 - chezchristine0034@orange.fr
restauranthoteldeville.fr

Dans notre charmant petit village, venez déguster notre spécialité : la friture de truite fraîche, dans un cadre convivial et chaleureux. À la belle saison, vous pourrez profiter en toute quiétude d'une belle terrasse ombragée. Nous vous accueillons pour vos repas de groupes. Dégustez nos grenouilles fraîches en saison.



Tarifs

Menu du jour : à partir de
12,50 €
Menu enfant : à partir de
12 €
A la carte : à partir de
25 €



Ouvert du 01/07 au 31/08 7/7 j de 12h à 23h // Ouvert le reste de l'année 7/7j le midi et le samedi soir





© Auberge de Buffard

AUBERGE DE BUFFARD

5, Grande Rue 25440 BUFFARD
03 81 57 47 99 - - aubergedebuffard@gmail.com
auberge-de-buffard.fr



Tarifs

Menu adulte : 33 € - 45 €
Menu enfant : à partir de 10 €



Gault & Millau



ancv



Venez découvrir la cuisine traditionnelle franc-comtoise dans cette auberge de terroir où les mets sont confectionnés à base de produits frais et régionaux. Un accueil chaleureux et convivial vous sera réservé lorsque vous franchirez les portes de ce restaurant atypique et paisible où il fait bon se ressourcer que ce soit en famille ou entre amis.

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir du 01/07 au 31/08 // Du jeudi midi au dimanche midi le reste de l'année.



© le p'tit comtois

LE P'TIT COMTOIS

7 avenue du Général de Gaulle 25290 ORNANS
09 83 23 71 67 - boillon.lionel@orange.fr
le-p-tit-comtois-restaurant-ornans.eatbu.com



Tarifs

Menu du jour : à partir de 14,90 €
A la carte : 18 € - 25,50 €

Le P'tit comtois propose une cuisine basée essentiellement sur des produits frais, régionaux franc comtois. De la croûte forestière au P'tit Burger Comtois, l'ambiance y est conviviale. Bon rapport qualité prix avec un menu du jour alternatif.

Le midi du mardi au dimanche et le soir du mercredi au samedi



© Chez Roméo et Patricia

CHEZ ROMÉO ET PATRICIA

22 Grande Rue 25330 NANS-SOUS-SAINTE-ANNE
06 22 62 61 47 - romeo.chaplain@hotmail.fr

Tarifs

Menu adulte : 22 € - 32 €
Menu enfant : à partir de 10 €
A la carte : 17 € - 26 €

À deux pas de la Taillanderie et de la source du Lison, profitez d'un bon feu dans une grande cheminée pour les soirées d'hiver ou d'un déjeuner à l'ombre de la terrasse. Cuisine comtoise maison (rôstis, croûte aux morilles, filet de sandre au savagnin, gratin d'écrevisses, morbiflette, pintade aux petits oignons confits au miel...).

Ouvert du 01/04 au 30/09 7/7j midi et soir // Le reste de l'année le midi du mardi au dimanche et le soir les vendredis et samedis



Gault & Millau



ancv



© Côté place 1

COTÉ PLACE

37 place Courbet 25290 ORNANS
06 33 69 64 99

Tarifs

A la carte : 18 € - 35 €

De Décembre à Mars, Côté Place s'installe autour de la table d'hôtes avec un maximum de 6 pers pour une restauration traditionnelle de produits frais et locaux mais aussi assiettes végétariennes et pâtisseries sans gluten. Limonades, vins, bières locales, Desserts et smoothies maison, jus de fruits frais. Sélection de thés, cafés, chocolat, cafés Latte, lait D'Or.

Ouvert 7/7 j de 11h à 21h, le mardi de 12h à 21h



Gault & Millau



ancv





© Le café des Arts

LE CAFÉ DES ARTS

1 Rue Saint Laurent 25290 ORNANS
03 81 82 20 87



Situé au cœur de la ville, le Café des Arts à Ornans offre une atmosphère chaleureuse et accueillante. Il offre une cuisine mettant en avant les produits locaux et de saison : salades, croûte aux morilles, entrecôte sauce au Comté, truite meunière, cuisse de poulet au vin jaune et morilles... Que ce soit pour un déjeuner, un dîner ou simplement siroter un verre en terrasse, Le Café des Arts est l'adresse incontournable !

Ouvert 7/7 j de 10h à 21h



© LE RELAIS DU PRIEURÉ

LE RELAIS DU PRIEURÉ

3 place Césaire Phisalix 25920 MOUTHIER-HAUTE-PIERRE
03 81 40 63 08

Cadre authentique propice à la convivialité, vous pourrez goûter à des recettes qui mêlent tradition et innovation, où les produits locaux sont à l'honneur. Ce lieu inspiré par l'histoire et la beauté de notre région, s'inscrit également dans une démarche de respect de l'environnement. Merci pour votre présence et bon appétit au Relais du Prieuré.

Du mercredi au dimanche de 12h à 21h.



© Alexis Vurpillot

AUBERGE DU PONT DU DIABLE

1 Bis Rue de l'Auberge 25270 CROUZET-MIGETTE
06 80 98 41 80 - contact@aubergedupontdudiable.com
aubergedupontdudiable.com



Estelle et Chantal vous proposent une cuisine gouteuse où les producteurs locaux sont mis en valeurs. Une carte de vins assez exceptionnelle, expliquée et conseillée par Claire complètera ce moment d'exception. Oui il y a tout pour vous satisfaire dans cette auberge du cru. Et si vous souhaitez vivre une pressée à froid d'huile de noix, Jean Pierre, l'ancien tôlier saura vous régaler les yeux dans un cours non magistral où la pratique l'emporte sur la théorie.

Vendredi et samedi midi et soir //
Dimanche midi



OUVERT 7/7 :
11h30 - 14h30 et 17h30 - 23h00
03 81 62 13 38
31 rue Eugène Cusenier - 25290 ORNANS
kebab-ornans.fr

4 AS KEBAB

31 rue Eugène Cusenier 25290 ORNANS
03 81 62 13 38
kebab-ornans.fr



Nous vous proposons en restauration rapide une carte variée. Venez déguster nos délicieux kebabs . Nous préparons également des sandwiches, paninis, burgers, brochettes et merguez, sans oublier " Fish Burger", sauté de poulet, plats végétariens et tacos mexicains.

7/7 j (sauf dimanche midi) 11h30 > 13h30
et 17h30 > 22h00





BOULANGERIE PÂTISSERIE PERRAD

6 place Courbet 25290 ORNANS
03 81 62 21 23



Boulangerie artisanale. Gâteau de ménage, sèches. Pain de tradition française. Pain bio. Fabrications réalisées sur place avec des produits régionaux. Sandwich, tartelette salés, pâté lorrain, fougasse, glace maison en été... à consommer sur place ou à emporter. Pâtisserie: tout est fabriqué sur place.

Du lundi au vendredi 6h15-19h et// Samedi 6h30-13h et 14h30-19h // Dimanche du 01/07 au 31/08 6h15-13h et 14h30-18h



FERME AUBERGE DU RONDEAU

Ferme du Rondeau 25580 LAVANS-VUILLAFANS
03 81 59 25 84 - contact@ferme-rondeau.fr
ferme-rondeau.fr



Située en pleine nature, au calme. La salle est en bois et en pierre, chaleureuse et rustique, vous pourrez y déguster les mets de notre ferme. Nous cuisinons à plus de 90% nos produits bios. Plusieurs menus sont proposés ainsi qu'une carte.

Tarifs

Menu adulte : 30 € - 48 €
Menu enfant : à partir de 12 €
A la carte : 21 € - 40 €



Le soir du jeudi au samedi et le dimanche midi



LE CHAMP DES LYS

15 D Grande Rue 25330 AMANCEY
03 81 86 58 77 - contact@lechampdeslys.com
lechampdeslys.com



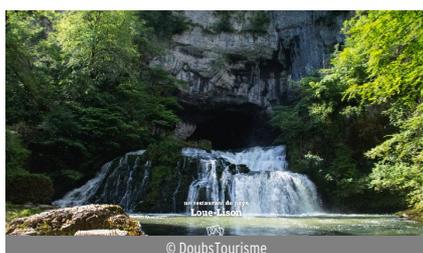
Situé entre les vallées de la Loue et du Lison, le restaurant vous propose ses spécialités régionales : croûte aux morilles, morbiflette, truite meunière ou au Vin Jaune, friture de perche, hamburger maison, pintade fermière au vin jaune, fondue au fromage...

Tarifs

Menu du jour : à partir de 14,30 €
Menu adulte : 25 € - 46 €
Menu enfant : à partir de 11 €



Du lundi au vendredi 7h15-1h // Samedi et dimanche 8h-1h



O'PÊCHEUR

41 place Courbet 25290 ORNANS
03 81 57 19 95
o-pecheur-ornans.eatbu.com



Adresse mythique d'Ornans, O'Pêcheur est une brasserie chaleureuse et vivante. On s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans la grande salle, ou pour siroter un verre et partager une planche apéro autour du bar. Aux beaux jours, on profite de la belle terrasse face à la place Courbet. La carte change au gré des saisons et le chef cuisine des petits plats faits maison avec des produits frais : salades, pizzas, spécialités locales, desserts gourmands...

Tarifs

Menu du jour : à partir de 16,90 €
A la carte : 10 € - 21,50 €



Du lundi au vendredi 7h-21h // Samedi 8h-21h // Dimanche 9h-21h





© Vincent Leclère Web-evolution

LA TABLE DE GUSTAVE

11 rue Jacques Gervais 25290 ORNANS
03 81 62 16 79 - reservation@latabledegustave.fr
latabledegustave.fr



De passage dans la Vallée, faites une pause en famille ou entre amis, le chef réglera vos papilles de sa cuisine régionale. À la belle saison sur la terrasse ou dans la salle d'inspiration contemporaine, l'équipe vous accueille dans une ambiance conviviale. Sur le pouce nous vous proposons notre formule affaire et pour davantage de plaisir, notre carte vous fera découvrir les saveurs du terroir.

Tarifs
Menu du jour : à partir de 17 €
Menu enfant : à partir de 9,50 €
A la carte : 29 € - 38 €



Le midi 7/7 jours, le soir du lundi au samedi



© Canoë Café

CANOË CAFÉ

Route de Montgesoye 25290 ORNANS
03 81 82 05 79
canoecafe.fr



Situé à Ornans en bord de Loue, le Canoë Café vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Vous pourrez profiter de notre terrasse les pieds dans l'eau, de notre plage et de notre salle intérieure chauffée au feu de bois aux allures d'House Boat.

Tarifs
A la carte : 20 € - 30 €



Du 01/06 au 31/08 : 7/7 j de 9h à 23h ///
Du 01/04 au 31/05 et du 01/09 au 20/10 :
le midi du mardi au dimanche + les
vendredi et samedi soirs



© Web Evolution Ornans

LE CHAVOT

24 rue Pierre Vernier 25290 ORNANS
03 81 62 25 23 - restaurant-pizzeria-le-chavot@wanadoo.fr
lechavot.fr



Restaurant, pizzas cuites au feu de bois. Spécialités franc-comtoises, pizzas et grillades cuites au feu de bois. Menu régional avec croûte aux morilles, truite de la vallée, grenouilles en saison... Une belle terrasse au-dessus de la Loue, chauffée en hiver et aérée en été. Accueil de groupes sur réservation. Dispose aussi d'un service traiteur.

Tarifs
Menu adulte : à partir de 39,90 €
Menu enfant : à partir de 8,90 €
A la carte : 12,40 € - 25 €



Ouvert 7/7 j en juillet et août // Fermé le mercredi le reste de l'année



© restaurant de l'enclos

RESTAURANT DE L'ENCLOS

L'Enclos 25270 SEPTFONTAINES
03 81 49 55 44 - circuit@circuitdelenclos.com
circuitdelenclos.com



Restaurant situé au sein du Circuit de l'Enclos (karting et paintball). Cuisine traditionnelle et régionale. Salle de dégustation de vins, avec cave vitrée. Idéal pour l'organisation de vos repas de famille, séminaires entreprises, anniversaires... Spécialités : foie gras maison, magret de canard, grands vins de Bourgogne, Rova caviar de Madagascar, vacherin glacé. On aime : la proximité avec l'activité karting et le salon de dégustation de produits d'exception.

Tarifs
Menu adulte : 14,50 € - 40 €
A la carte : 12 € - 35 €





L'ÎLOT | CAFÉ & CANTINE

8 place Gustave Courbet 25290 ORNANS
03 39 59 76 79 - lilot.ornans@gmail.com

Tarifs
Menu du jour : 5 € - 17,50 €
A la carte : 1 € - 6,50 €



Dans un charmant hôtel particulier du XVII^e siècle situé au centre du village, vous serez accueillis avec simplicité et bienveillance. Une cuisine généreuse inspirée d'hier et d'aujourd'hui. Tout est fait maison, à partir d'ingrédients frais provenant des petits producteurs locaux et/ou labellisés bio. Menu différent chaque midi, goûter et encas, possibilité d'emporter. Agréables terrasses. Lieu vivant proposant expositions et animations. Lonely Planet, Petit Futé, Guide du Routard, Guru.

Du 22/02 au 18/04 : café (boissons et goûters) du mercredi au samedi de 10 h à 18 h, cantine du mercredi au samedi de 12 h à 14 h // Du 19/04 au...



LE P'TIT LIESLOIS

9 Rue des Artisans 25440 LIESLE
03 81 57 44 43
lepetitlieslois.fr



Tarifs
Menu du jour : à partir de 12,50 €
Menu enfant : à partir de 4,50 €
A la carte : 10,50 € - 17,90 €



Damien et son équipe en cuisine raviront vos papilles. Amoureux des terroirs, il s'attelle à vous offrir une cuisine généreuse et variée. Il valorise les terroirs français en privilégiant des produits locaux. Venez goûter à nos pizzas cuites au feu de bois, ou des burgers maison et laissez-vous voyager sur notre terrasse ombragée et pourquoi ne pas faire une petite partie de pétanque pour finir en beauté ?

1/05 > 31/10 : du lundi au vendredi midi & soir // 1/01 > 30/04 + 1/11 > 31/12 : les midis du lundi au vendredi et les soirs jeudi et vendredi



LE LOUE BAR

1 Rue de la Plage 39380 OUNANS
06 62 21 58 92
valnature.eu



Profitez d'un instant détente au bord de l'eau pour prendre un verre entre deux activités ou bien se restaurer tout au long de la journée, notre terrasse reste ouverte de 11h à 22h. Burger, fritures, salades, tartines, planche apéro,... nous privilégions les producteurs locaux ! Chaque vendredi soir est animé par un groupe musical de la région, une soirée festive aux airs de guinguette !

7/7j 11h-22h du 1/07 au 31/08 // Vendredi, Samedi et dimanche en juin 11h-22h



LES TANNERIES

3 Ruelle des Tanneries 25290 ORNANS
06 61 43 89 44

Sirotez un verre sur la plus belle terrasse d'Ornans !

Ouvert du 18/04 au 30/09 : du mardi au dimanche de 11h30 à 22h





© Loue à la Bouche

LOUE À LA BOUCHE

6 Rue des Forges 25290 SCEY-MAISIERES
03 81 53 72 98 - leverger@mailo.com
louealabouche.fr

Une petite adresse intime à découvrir d'urgence dans la Vallée de la Loue. Ici ne cherchez pas de longue carte, tout est fait maison, de saison et en fonction des arrivages en direct de nos producteurs et maraîchers locaux. Chaque semaine le midi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix, avec toujours un choix végétarien possible. Le soir, une cuisine à partager proposée sur des planches. Des vins et bières de pays, des cocktails saisonniers, des jus locaux...



Tarifs

Menu du jour : à partir de 17 €
A la carte : 15 € - 30 €



Ouvert le midi du mercredi au dimanche et le soir du jeudi au samedi



© Anne Masson

LA LOGE

5001 Chemin de Rochanon 25330 BOLANDOZ
06 38 28 14 77 - lalogebolandoz@gmail.com

Ancienne loge à vaches rénovée, LA LOGE vous accueille dans un endroit atypique en toute simplicité et convivialité. Baignée de nature et avec sa belle terrasse, une cuisine authentique, 100% produits locaux vous est proposée les vendredis et samedis soirs. Fondue comtoise, salades composées de saison et croûte forestière vous régaleront. Une belle carte de bières locales et autres boissons exclusivement françaises vous attendent pour profiter de ce lieu vivant organisant aussi des concerts.

Tarifs
Menu enfant : à partir de 10 €
A la carte : 16 € - 17,50 €



Ouvert vendredi et samedi soir



© L'Ardoise

L'ARDOISE

13 Rue du Château 25620 TREPOT
03 81 53 76 59 - lardoisedetrepot@orange.fr
restaurant-ardoise-trepot.fr

Le restaurant « L'Ardoise » à Trépot, un village de caractère à 11 km d'Ornans, vous propose sa carte gourmande. Profitez d'un moment de détente en salle ou en terrasse. Cuisine maison inventive et soignée, ingrédients de saison issus de circuits courts. Large choix de vins raffinés. Un menu du jour à prix doux (à midi), un service traiteur, des paniers-repas, des pizzas à emporter sont également disponibles. Salle privatisable.



Tarifs
Menu du jour : à partir de 14,50 €
A la carte : 19,50 € - 33 €



Ouvert du mardi au dimanche midi et soir



© DoubsTourisme

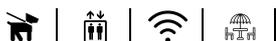
LA PIQUETTE

Chemin des Baraques 25290 RUREY
03 81 60 54 19 - peche@lodgpepquette.com

Situé dans un cadre de verdure exceptionnel au bord de la Loue, la Piquette met à l'honneur la cuisine du terroir. Parmi ses spécialités, on retrouve la truite au vin jaune, les morilles et le tartare de poisson. Les repas peuvent être savourés sur la terrasse, offrant une vue apaisante sur la rivière, créant ainsi une expérience culinaire authentique et conviviale.

Tarifs
Menu adulte : 30 € - 40 €
Menu enfant : à partir de 12 €

Ouvert 7/7 jours uniquement sur réservation.





© julien mazille

VERTFEUILLE RESTAURANT

9 Place de l'Église 25610 ARC-ET-SENANS
03 81 57 40 60 - reservation@vertfeuille-restaurant.com
vertfeuille-restaurant.com



Tarifs

Menu adulte : 21 € - 69 €



Cuisine moderne qui respecte les produits locaux et de notre terroir. Élus « Jeune talent » en 2024 par le guide Gault-Millau. La cuisine de Léa et Clément est la fusion de chacune de leurs idées, l'addition de chacune de leurs expériences et de chacun de leurs vécus. Georges Blanc, Xavier Beaudiment, Anne-Sophie Pic, Yoann Conte, chacune de ces maisons leur a apporté de manières différentes, mais vraiment indissociables les unes des autres.

Ouvert du mercredi au dimanche midi et soir : 12h00 - 13h30 & 19h00 - 21h00



PRODUCTEURS LOCAUX

Pour faire voyager vos papilles, dégustez sans modération les saveurs locales !



© Brasserie Entre 2 Mondes

BRASSERIE ENTRE 2 MONDES

12 rue Ernest Reyer 25920 MOUTHIER HAUTE-PIERRE
03 81 60 07 15 - - brasserie.edm@gmail.com



Venez découvrir notre gamme de bières artisanales élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique. Nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées, ce qui leur confère cette typicité gustative. Buvette selon la saison. Il est préférable d'appeler avant de passer car avant tout, nous produisons pour votre plaisir. Visite dégustation selon disponibilité : 3€ par personne / 6 personnes minimum.



© Aromacomtois 1

AROMACOMTOIS

3 place de la Mairie 25330 AMANCEY
09 62 55 59 25 - contact@aromacomtois.fr
aromacomtois.fr



Implantée au croisement des vallées de la Loue et du Lison et des premiers plateaux, Aromacomtois produit des huiles essentielles de résineux du Jura en agriculture biologique, à l'aide d'un système de distillation unique en France. Ces huiles, aux multiples vertus, sont ensuite transformées en produits de thérapie; cosmétique, parfumerie et alimentaires.



© serpolette 1

LA SERPOLETTE

1 rue du Cul de Sac 25270 CROUZET-MIGETTE
03 81 49 60 15 - la-serpolette@orange.fr
la-serpolette.fr



Culture de plantes aromatiques et médicinales en Bio. Transformations culinaires à base de plantes : tisanes, aromates, pestos à l'ail des ours, gelées de plantes, confitures, biscuits de plantes, chocolats aux plantes pour Noël.



© Ferme rondeau 1

LA FERME DU RONDEAU

25580 LAVANS-VUILLAFANS
03 81 59 25 84 - - contact@ferme-rondeau.fr
ferme-rondeau.fr



La Famille Bourdier vous propose différents produits fermiers BIO, depuis 1961: fromage de chèvre, de vache, charcuterie, farines, pain, légumes, épicerie, vins et laine Mohair. De plus sont à votre disposition de magnifiques chambres d'hôtes 3 épis, au calme et en pleine nature. Possibilité de restauration sur place à la ferme-auberge. Visite gratuite.



© Fruitière du Pays de Courb

FRUITIÈRE DU PAYS DE COURBET

30 ZI Sous le Bois 25330 AMANCEY
07 87 68 80 81 - fruitiere.flagey@gmail.com

On y transforme le lait de 10 exploitations issues de 5 villages dans un rayon de 12 km. Venez visiter la fromagerie sur rdv du mardi au vendredi de 8h à 10h30 (1h de visite) : découvrez la fabrication du Comté et la cave d'affinage pour finir sur une dégustation. En vente dans notre magasin, le Comté fabriqué sur place ainsi que la crème, les faisselles et d'autres produits régionaux.

Visite commentée du mardi au samedi de 8h00 à 9h00



© Pisciculture cote 1

PISCICULTURE CÔTE

Plaisir-fontaine 25290 ORNANS
03 81 59 20 26 - pisciculture.cote@orange.fr
pisciculture-cote.fr



Truites élevées dans la vallée de la Loue. Vente au détail : truite, grande truite saumonée, filet cru, filet de truite fumée prétranché, friture de truite en goujonnette, aspic au filet fumé... Nouveautés : spécialités maison à base de truite, cervelas, saucisse, crépinette, terrine médaillon.

Du 01 janvier au 31 mars : 09h00-12h00 et 14h00-18h00
Du 01 avril au 30 septembre : 09h00-12h00 et 14h00-19h00
Du 01 octobre au 31 décembre : ...



© Tuyé du Papy Gaby

TUYÉ DU PAPY GABY

2 Lieu-dit Cotey 25650 GILLEY
03 81 43 33 03 - magasin@tuye-papygaby.com
tuye-papygaby.com



Partez à la découverte d'un des plus impressionnants tuyés du Haut-Doubs où vous apprendrez les différentes étapes de fabrication du célèbre fumé et visiterez la salle de séchage dans laquelle sont fumés les produits du tuyé (Cendrée, saucisse de Morteau, jambon...).

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; tous les jours de mai à octobre et pendant les vacances scolaires. Allumage...



© Escargot_Lison

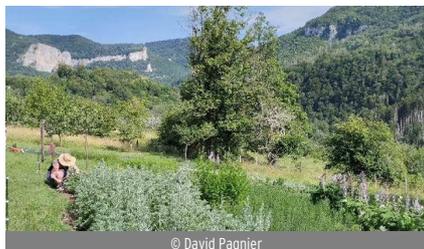
L'ESCARGOT DU LISON

Rue de la Forge 25330 ETERNOZ-VALLEE-DU-LISON
06 89 44 38 77 - lescargotdulison@gmail.com
escargot-du-lison.fr



Exploitation et ferme d'élevage d'escargots de race Helix Aspersa Maxima dans des parcs en plein air. Ces "gros gris" sont des escargots à la chair tendre. Vente d'escargots en coquilles, en fromentines (enveloppés d'une coquille croustillante qui se mange), en bocaux, en tartinades. Visites de l'exploitation pour découvrir le monde de l'escargot en passant de la découverte des parcs, l'évolution de l'escargot jusqu'à la transformation.

Le magasin n'a plus d'horaire car nous travaillons plus dans le laboratoire. En revanche vous pouvez nous contacter afin de nous rendre disponible...



© David Pagnier

DISTILLERIE LE LOUTRON LIBRE

13 Route des Gorges de Nouailles 25920 MOUTHIER-HAUTE-PIERRE



Installé à Mouthier Haute Pierre, dans la Haute Vallée de la Loue, je suis producteur de Plantes Aromatiques et Médicinales en agriculture biologique. Les jardins et la distillerie se situent dans un site Natura 2000 protégé et préservé. Les terrains accueillent une vingtaine de plantes, et la pratique de la cueillette sauvage dans la vallée, permettent d'élaborer des recettes à base de matières premières locales. L'objectif est de proposer des produits de grande qualité, distillés avec passion.

Lundi, mardi, mercredi et jeudi sur rendez-vous uniquement Vendredi : 17h00 - 19h00 Samedi : 10h00 - 12h00 Dimanche : fermé



© SAS L'API BRASSERIE

SAS L'API BRASSERIE

2 rue de la paix 25660 SAONE
06 45 27 80 59 - apibrasserie@gmail.com

Bière maison brassée avec différents types de malts, houblons, levures et miel.



MARCHÉS

Faire le plein de vitamines !



© Lena Petersson de Pixabay

AU MARCHÉ D'ORNANS

Place Courbet 25290 ORNANS

Les producteurs locaux vous donnent rendez-vous au marché : légumes, confitures, viandes, fromages, spécialités marocaines, tisanes, jus de fruits, miel, pains... Un moment convivial pour profiter des produits locaux et en découvrir de nouveaux peut-être !

Tous les samedis de 9h à 13h



© Freepik

MARCHÉ DE VUILLAFANS

Centre du village 25840 VUILLAFANS

Marché avec fruits, légumes, viandes, poissons, produits régionaux, vêtements, chaussures...

Tous les vendredis de 9h00 à 12h00



© Freepik

LE PETIT MARCHÉ D'AMANCEY

Place de la Mairie 25330 AMANCEY
marche.amancey@gmail.com

Venez profiter d'un petit marché de producteurs ! (Légumes et fruits de saisons, fromages, bières, pains, fleurs coupées, vin...).

Tous les vendredis de 16:00 à 18:30



MARCHÉS GOURMANDS DE MOUTHIER-HAUTE-PIERRE

Place de l'église 25920 MOUTHIER-HAUTE-PIERRE
ass.coeurenfete@gmail.com

Marché nocturne de produits régionaux. Retrouvez au fil des stands : bière artisanale, primeur, huile de tournesol et colza, kirsch, fruits secs et olives, fromages, miel, confitures à l'ancienne, vin du Jura, jus de pomme truites, boulangerie-pâtisserie, rôtisserie, crêpes. Artisans, bijoux et savons artisanaux, produits asiatiques, bûchettes de bois et saveurs du Maroc. Petite restauration et buvette sur place.

Les 21 mai, 4 juin, 18 juin, 2 juillet, 16 juillet, 30 juillet, 13 août, 27 août et 6 septembre de 18h00 à 22h00.



ALTER'MARCHÉ DU MONTOU

Place de l'église 25440 MESMAY
gensdumontou@gmail.com

L'alter'marché de l'association du Montou est un marché de producteurs, artisans et artistes locaux avec buvette associative et groupe de musique. Le but de ce marché associatif est de promouvoir le développement de produits alimentaires de qualité et dont les conditions de fabrication sont respectueuses de l'environnement, des santés animale et humaine. Cet engagement, formalisé par une charte permet à l'Alter'marché d'être un lieu d'échange direct entre producteurs et consommateurs.

Le premier vendredi de chaque mois de 17h00 à 20h00 de Mai à Octobre



MARCHÉ DES SAISONS

Place de la confrérie 25440 QUINGEY
03 81 63 63 25 - mairie-kingey@wanadoo.fr
kingey.fr



Venez découvrir des producteurs locaux sur le marché de Quingey tous les 3èmes vendredis du mois. Buvette sur place.

Tous les 3ème vendredis du mois de 17h00 à 20h00 d'avril à octobre



MARCHÉ NOCTURNE

Place Saint-Etienne 25440 LIESLE
marcheliesle@gmail.com
liesle.net



Vente de produits locaux ou artisanaux : Légumes, viande, œufs, fromages, vins et bières, pains, chocolat, glaces, café, accessoires zéro déchet, sacs, objets tournées en bois et encore bien d'autres. Buvette et petite restauration sur place pour un moment rempli de convivialité!

Tous les 2èmes vendredis du mois de Mai à Octobre



LA VOIE EST LIBRE
Rue Pierre Vernier 25290 ORNANS
commerces-ornanslouelison.com



Journée piétonne en centre ville ! Venez découvrir de bonnes affaires et les nouveautés des commerçants.

Les Samedis 12 Avril, 10 mai, 14 juin, 12 juillet, 9 août, 16 août, 23 août de 9h00 à 19h00



MARCHÉ DE PRODUCTEURS
Place des forges 25930 LODS

Marché de producteurs locaux. Produits fermiers et artisanaux. Consommation sur place possible en bord de Loue (tables et couverts à disposition).

Mercredis 9 et 23 juillet, 6 et 20 août de 18h00 à 21h00



La Boutique

LOCALE
PAR NATURE

de l'Office
de Tourisme



CARTES & TOPO-GUIDES

Explorez la Vallée
à votre rythme



COFFRETS PERSONNALISÉS

Composez le
cadeau parfait



PRODUITS LOCAUX

Savourez l'authenticité
de notre terroir



SOUVENIRS

Ramenez un morceau
de votre *aventure*

BONS CADEAUX

Offrez une expérience
ou un séjour inoubliable

7 rue Pierre Vernier
à Ornans

OU 
Par ici



 **Vallee**
de la **Loue**
INTENSE
PAR NATURE

Mes notes

Mes notes

Mes notes



7 rue Pierre Vernier • 25290 Ornans
32 Grande Rue • 25610 Arc-et-Senans

0033(0)3 81 62 21 50

contact@valleedelaloue.com

 www.valleedelaloue.com

  [ValleedelaLoue](https://www.facebook.com/ValleedelaLoue)

DOUBS
●● LES BELLES RENCONTRES

 Montagnes du Jura

