

Les Entrées

La grande / La petite

Terrine de foie de volaille & gésiers confits 19€ / 10€
& sa verdure

Salade de pétoncles, chorizo & tomates confites 20€ / 11€

Salade végétarienne 16€ / 9€
Légumes suivant arrivages

Salade de chèvre chaud, magret fumé, pommes 19€ / 10€
& noisettes concassées

Assiette de la mer 22€ / 12€
Salade verte, saumon fumé, hareng fumé, crevettes marinées, moules,
oignons & câpres

Les Plats

Pavé de bœuf basse température, sauce moutarde vinaigrée,
frites & légumes 21€

Suprême de poulet (Label Rouge) sauce morilles, pommes de terre grenaille
& trio de choux fleurs 22€

Andouillette de veau de chez « Bobosse » sauce échalote poivrée,
légumes & frites 22€

Poutine à la franc-comtoise: frites, saucisse de Morteau
sauce Comté – Morbier 20€

Filets de perche meunière pommes de terre vapeur, salade 21€

Gratin d'écrevisses et morilles, parfumé au Pontarlier anis
& petits légumes 21€

Hamburgers

Hamburger Comtois (pain artisanal): Steak haché (150g), tomates, 18€
lard fumé, oignons, Morbier ou Comté, salade, frites

Hamburger végétarien 16€
Tomates, galette de légumes, oignons, comté, salade, frites

Hamburger du Chef (pain artisanal): Steak de veau maison* ((haché de veau & poitrine
fumée, tomme du Jura), tomates, salade, oignons, tomme, frites 20€

* Allergène: Œuf

Les Pizzas

<u>Margarita</u> : Tomate ¹ , fromage ²	9.5€
<u>Reine</u> : Tomate ¹ , fromage ² , jambon, champignons	11€
<u>Campagnarde</u> : Tomate ¹ , fromage ² , jambon, lardons, crème	12€
<u>4 Saisons</u> : Tomate ¹ , fromage ² , jambon, champignons, anchois, artichauts ...	12.5€
<u>Napolitaine</u> : Tomate ¹ , fromage ² , anchois, olives	11.5€
<u>Calzone</u> : Tomate ¹ , fromage ² , jambon, œuf	11.5€
<u>Végétarienne</u> : Tomate ¹ , fromage ² , ail & persil, champignons, poivrons, artichauts.	11.5€
<u>USA</u> : Tomate ¹ , fromage ² , oignons, viande hachée, œuf, ketchup	12.5€
<u>Salinoise</u> : Tomate ¹ , fromage ² , lardons, saucisse fumée, œuf	12.5€
<u>Comtoise</u> : Tomate ¹ , fromage ² , pommes de terre, saucisse fumée, oignons, cancoillotte.	13€
<u>Tartiflette</u> : Crème, fromage ² , lardons, oignons, Morbier ou Reblochon	12.5€
<u>Kebab</u> : Crème, fromage ² , poulet, dinde, tomates rondelles, sauce blanche ..	13.5€
<u>4 Fromages</u> : Tomate ¹ , fromage ² , Reblochon, Morbier, chèvre	12.5€
<u>Pacifique</u> : Tomate ¹ , fromage ² , saumon fumé, oignons, crème	13.5€
<u>Chorizo</u> : Tomate ¹ , fromage ² , chorizo, oignons	12.5€
<u>Biquette</u> : Crème, fromage ² , chèvre, tomates rondelles, miel, choux chinois .	12.5€
<u>Bacon</u> : Tomate ¹ , fromage ² , bacon, tomates semi-confites, oignons	13.5€
<u>Morillette</u> : Crème, fromage ² , poulet cuisiné, morilles, ciboulette	15€
<u>Gorgonzola</u> : Crème, fromage ² , jambon cru fumé, Gorgonzola	13.5€
<u>Menu petite faim</u> : Demi-pizza au choix, salade verte, 2 boules de glace	15€

Supplément : 1€

Toutes nos pizzas sont saupoudrées d'origan ou d'ail et persil

¹ Tomate : Sauce tomate, huile d'olive, origan, ail

² Fromage : Râpé d'emmental et de mozzarella

Le Menu des Salines

31€

Terrine de foie de volaille & gésiers

Ou

Salade de chèvre chaud



Pavé de bœuf sauce moutarde

Ou

Filets de perche meunière



Assiette de fromages

Ou

Tiramisu Ou Cake aux fruits confits

Le menu des bambins (-12 ans)

9€

Steak haché frites

Ou

Petite pizza au choix (Margarita, Reine, 4 Fromages Ou Campagnarde)



Une boule de glace



Un sirop à l'eau

Les Boissons

Boissons « softs »



33cl : 3.40€



25cl : 3.40€

Vittel 1l : 4.50€ Vittel 1/2l : 3.20€

S.PELLEGRINO 1l : 4.90€ S.PELLEGRINO 1/2l : 3.70€

Jus de fruit : Orange/Pomme/Ananas/Abricot/Tomate 25cl : 3.20€

Limonade LA MORTUACIENNE Au verre : 2.20€ Diabolo : 2.50€

Aromatisée 33cl (Mojito ou Grenade) : 3.40€

Supplément Sirop (Pamplemousse litchi / fraise / framboise / grenadine / citron / menthe / pêche) : 0.30€

Les Bières



33cl : 5€



25cl : 5€

Sans alcool 33cl : 3.90€

Pressions : 25cl

Rouget de Lisle blonde : 4€

1664 blanche : 4€

Panaché, Monaco : 4,20€

Picon bière : 4.50€

Rouget de Lisle : 33cl

Blanche des plateaux : 5€

Grande rivière ambrée : 5€

Millefleur : 5€

Apéritifs

L'Apéritif Maison : Framboisines, sirop de Violette

et crémant du Jura : 5.50€

Blanc cassis, mûre, pêche, châtaigne : 3.30 €

Macvin blanc : 4.70€

Porto blanc ou rouge : 3,20€

Martini Rouge, Blanc : 3,20€

Pontarlier, Sapont : 3€

Pastis, Ricard, Suze : 3€

Coupe de Crémant du Jura : 4€

Chardonnay Chambord : 4.50 €

Rosé pamplemousse litchi : 3.30€

Kir au crémant du Jura : 4.90€

Digestifs

Jet 27 : 4.50€

Limoncello : 4€

Whisky baby : 4€

Whisky double : 7.50€

Marc du Jura : 5.50€

Cognac : 4.90€

Eaux de vie de mirabelle : 5.50€

Eaux de vie de poire : 5.50€

Cocktails

Spritz (Aperol, crémant Jura, glaçons) : 8€

Cocktail des Salines : 9€

Rhum arrangé aux fruits & jus d'ananas :

Les Vins en bouteilles

Vins du Jura «ESAT Salins-Les-Bains & Fruitière d'Arbois» :

	Verre	37.5cl	75cl
- Rosé d'Arbois	/	/	22€
- Blanc Tradition	5€	/	27€
- Blanc Savagnin	5€	21€	30€
- Rouge Poulsard	/	/	21€
- Rouge Trousseau	4 ⁵⁰ €	18€	25€

Vins d'autres régions de France et d'Italie :

	Verre	37.5cl	75cl
- Côte du Rhône Rouge « Caprice d'Antoine »	/	/	21€
- Rouge du Larzac « Esprit de Crès Ricards »	4 ⁵⁰ €	/	25€
- Gewurztraminer Blanc	4 ⁵⁰ €	/	25€
- Saint Véran Blanc	4€	/	24€
- Côte de Provence Rosé « Les hauts de Masterel »	/	/	21€
- Rosé Bio « Les Cistes »	/	/	25€
- Bardolino Rouge ou Rosé	/	/	22€
- Valpolicella (vin rouge italien)	/	15€	/

Les Vins au pichet

Vins du Jura «Fruitière d'Arbois» :

	Verre	1/4l	1/2l
- Blanc Chardonnay	3 ⁹⁰ €	7€	11€
- Rouge tradition (assemblage)	3 ⁹⁰ €	7€	11€

Vins d'autres régions de France :

- Rosé de Provence	3 ⁵⁰ €	6€	10 ⁵⁰ €
- Rouge du Gard	3 ⁵⁰ €	6€	10 ⁵⁰ €
- Rouge Médoc	3 ⁹⁰ €	7€	11€

Les Délices Sucrés

Desserts maison

<u>Tarte au citron revisitée</u> : feuilleté roulé à la crème de citron, meringue italienne, coulis de citron & sa boule de glace	9€
<u>Tiramisu au praliné</u>	7,50€
<u>Flan chocolat caramel</u> : Flan chocolat, biscuit amandé vergeoise, crémeux caramel & vanille, sauce au chocolat	8€
<u>Cake aux fruits de saison confits</u> (confit maison) & sa crème parfumée	8€
<u>Coupe Roussillon à la Franc-Comtoise</u> : Sorbet abricot & glace nougat, abricots au sirop & Macvin	8,5€
<u>Coupe Framboisines</u> : Glace vanille, sorbet framboise, framboises à l'alcool, chantilly	8,50€
<u>Chocolat ou café Liégeois</u> : Glace, (chocolat chaud maison) ou (café expresso), Chantilly	7€
<u>Dame blanche</u> : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	7€
<u>Poire belle-Hélène</u> : Poire, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	7,50€
<u>Coupe Colonel</u> : Sorbet citron et Vodka	9€
<u>Coupe 2 boules / coupe 3 boules</u>	4,50€ / 6€
<u>Irish coffee</u>	8,50€
<u>Café, infusion ou thé gourmand</u>	7,50€
<u>Macvin gourmand</u>	9€
<u>Assiette de fromages régionaux</u> et salade verte	8€

Les Parfums de Glaces et Sorbets

Chocolat & noisettes

Menthe éclats de chocolat

Cannelle

Pistache

Café

Chocolat

Caramel

Vanille

Rhum - raisin

Praliné

Noix

Nougat

Parfum Tiramisu

Citron

Coco

Fraise

Framboise

Cassis

Cerise

Fruit de la passion

Myrtille

Abricot

Ananas

Supplément chantilly: 1€

Chocolat chaud maison: 1,50€