

Les Entrées

La grande / La petite

Salade festive 21€ / 12€
Effiloché de canard, gésiers confits, pépites de foie gras, tomates

Salade italienne, 21€ / 12€
Jambon Emiliano, mozzarella, copeaux de parmesan, poivrons à l'huile, olives noires dénoyautées, tomates confites, noisettes

Salade comtoise 21€ / 12€
Haricots verts, tomates, comté, saucisse de Morteau, noix, pommes de terre, oignons

Salade végétarienne 18€ / 9€
Légumes suivant arrivages

Les Plats

Pavé de bœuf mariné aux épices et sa sauce,
légumes et potatoes maison 23€

Andouillette de veau de chez « Bobosse » sauce au cidre,
légumes & frites 22€

Poutine à la franc-comtoise : frites, saucisse de Morteau,
sauce Comté et Reblochon 21€

Filet de truite des planches sauce au whisky du Jura,
mélange de trois riz et légumes 22€

Filets de perche meunière pommes de terre vapeur, salade 22€

Farfalle aux fruits de mer et sa sauce tomate 20€

Hamburgers

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

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

Hamburger à l'Italienne (pain artisanal) : Jambon Emiliano, tomates, 20€
salade, oignons, mozzarella, pesto rouge, frites

Viande origine France

Prix nets affichés

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, Gorgonzola 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, Gorgonzola, 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>Coin-Coin</u> : Tomate ¹ , fromage ² , effiloché de canard, foie gras, confiture de fruits rouges	15€
<u>Marinière</u> : Tomate ¹ , fromage ² , fruits de mer, ail, persil.....	13€
<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

32€

Salade d'effiloché de canard

Ou

Salade comtoise



Pavé de bœuf mariné aux épices

Ou

Filets de perche meunière



Assiette de fromages

Ou

Tiramisu Ou Chou garni aux fruits de saison

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€



1l : 4.50€ 1/2l : 3.20€



1l : 4.90€



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

<u>Vins du Jura «ESAT Salins-Les-Bains & Fruitière d'Arbois» :</u>	Verre	37.5cl	75cl
- Rosé d'Arbois	/	/	22€
- Blanc Tradition	5€	/	27€
- Blanc Savagnin	5€	21€	30€
- Rouge Poulsard	/	/	21€
- Rouge Trousseau	4,5€	18€	25€

<u>Vins d'autres régions de France et d'Italie :</u>	Verre	37.5cl	75cl
- Côte du Rhône Rouge « Caprice d'Antoine »	/	/	21€
- Rouge du Larzac « Esprit de Crès Ricards »	4,5€	/	25€
- Gewurztraminer Blanc	4,5€	/	25€
- Saint Véran Blanc	4€	/	24€
- Côte de Provence Rosé « Les hauts de Masterel »	/	/	21€
- Rosé Bio « Bandol »	/	/	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	3,9€	7€	11€
- Rouge tradition (assemblage)	3,9€	7€	11€

Vins d'autres régions de France :

- Rosé de Provence	3,5€	6€	10,5€
- Rouge du Gard	3,5€	6€	10,5€
- Rouge Médoc	3,9 €	7€	11€

Les Délices Sucrés

Desserts maison

<u>Chou* gourmand</u> garni aux fruits de saison et son crémeux vanille	8€
<u>Tiramisu café et son caramel lacté</u>	8€
<u>Duo chocolat en verrine</u> sauce au chocolat, biscuit, mousse chocolat noir et blanc, crumble chocolat	9€
<u>Coupe Roussillon à la Franc-Comtoise</u> : Sorbet abricot & glace nougat, abricots au sirop & Macvin	8,5€
<u>Coupe Griottines</u> : Glace vanille, sorbet cerise, cerises à l'alcool, chantilly	8,5€
<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	7,5€
<u>Coupe Colonel</u> : Sorbet citron et Vodka	9€
<u>Coupe 2 boules / coupe 3 boules</u>	4,5€ / 6€
<u>Irish coffee</u>	8,5€
<u>Café, infusion ou thé gourmand</u>	7,5€
<u>Macvin gourmand</u>	9€
<u>Assiette de fromages régionaux</u> et salade verte	8€

*Surgelé

Prix nets affichés

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

Ananas

Citron

Coco

Fraise

Framboise

Cassis

Cerise

Fruit de la passion

Myrtille

Abricot

Ananas

Supplément chantilly: 1€

Chocolat chaud maison: 1,50€