

Les Entrées

La grande / La petite

Salade italienne 21€ / 12€

Salade verte, Speck (jambon cru fumé), mozzarella, oignons rouges, olives noires, parmesan, tomates

Salade comtoise 21€ / 12€

Salade verte, tomates cerises, comté, saucisse de Morteau, noix, pommes de terre, oignons rouges

Salade végétarienne 18€ / 9€

Salade verte, pommes de terre, aubergines et courgettes confites, oignons rouges

Croûte aux champignons 21€ / 12€

Champignons forestiers et de Paris, crème, ail, échalotes et croûtons

Œuf meurette 12€

Sauce au vin rouge, échalotes, oignons, ail, lardons fumés et croûtons

Les Plats

Faux filet de bœuf et son beurre maître d'hôtel,
frites maison et salade verte 23€

Andouillette de veau de chez « Bobosse » sauce moutarde à l'ancienne,
frites maison et salade verte 22€

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

Lasagne de bœuf maison et salade verte..... 19€

Filets de perche meunière, pommes de terre vapeur et son beurre persillé,
salade verte..... 22€

Moules marinières, frites maison 17€

Moules au Gorgonzola, frites maison 19€

Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum) 17€
Supplément charcuterie : 8€

Hamburger Comtois (pain artisanal): Steak haché (150g), tomates,
bacon, oignons rouges, Comté, salade, frites maison 18€

Assiette de frites maison 4€

Viande origine UE

Prix nets affichés

Les Pizzas

Marguerite : Tomate¹, mozzarella, tomates rondelles, parmesan..... 10€

Reine : Tomate¹, mozzarella, jambon, champignons 12€

4 Saisons : Tomate¹, mozzarella, jambon, champignons, artichauts² 13€

Napolitaine : Tomate¹, mozzarella, anchois, câpres, olives 12€

Gourmande : Tomate¹, mozzarella, viande hachée, aubergines², courgettes², ...13€
tomates rondelles, oignons, parmesan, œuf.

Espagnole : Tomate¹, mozzarella, chorizo, poivrons², olives, roquette 13€

Italienne : Tomate¹, mozzarella, speck (jambon fumé italien), 13€
tomates rondelles, roquette.

Belge : Tomate¹, mozzarella, jambon, frites, roquette 13€

Orientale : Tomate¹, mozzarella, merguez (bœuf et agneau), 13€
poivrons, olives.

Vegan : Tomate¹, mozzarella, aubergines², courgettes², artichauts², poivrons². 12€

4 Fromages : Tomate¹, mozzarella, Reblochon, Gorgonzola, raclette 13€

Calzone : Tomate¹, mozzarella, jambon, champignons, œuf, tomates rondelles12€

Marinière : Tomate¹, mozzarella, cocktail de fruits de mer, oignons, persillade..... 14€

Thon : Tomate¹, mozzarella, thon, oignons, olives 13€

Pacifique : Crème, mozzarella, saumon fumé, oignons 14€

Savoyarde : Crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, jambon 13€
oignons, Reblochon.

Salinoise: Crème, pommes de terre, saucisse de Morteau, lardons, 13€
oignons, cancoillotte.

Bobosse : Crème, mozzarella, andouillette, oignons, vin blanc..... 13€

Menu petite faim : Demi-pizza au choix, salade verte, 2 boules de glace 16€

Supplément : 1€

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

² Aubergines, courgettes, artichauts, poivrons confits

Le Menu des Salines

33€

Croûte aux champignons

Ou

Salade comtoise



Faux filet beurre maître d'hôtel

Ou

Filets de perche meunière



Assiette de fromages

Ou

Mousse au chocolat ou Crème brûlée

Le menu des bambins (-12 ans)

10€

Nuggets - frites

Ou

Petite pizza au choix (Marguerite ou Reine)



Bâtonnet 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€

Supplément Sirop (Pamplemousse litchi / fraise / framboise / grenadine / citron / menthe / pêche) : 0,30€

Les Bières



33cl : 5€

1664 Blonde Sans alcool 33cl : 3,90€

Pressions : 25cl

Rouget de Lisle blonde : 4€

1664 blanche : 4€

Panaché, Monaco : 4,20€

Picon bière : 4,50€

Boissons « chaudes »

Café : 1,90€

Café double : 3,50€

Décaféiné : 1,90€

Double décaféiné : 3,50€

Infusion ou thé : 3,00€

Café viennois : 3,80€

Supplément crème : 0,30€

Apéritifs

L'Apéritif Maison : Framboisines, sirop de Violette

et crémant du Jura : 5,50€

Blanc cassis, mûre, pêche : 3,30€

Macvin blanc : 4,70€

Porto blanc ou rouge : 3,20€

Martini Rouge, Blanc : 3,20€

Pontarlier : 3€

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€

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

Prix nets affichés

Les Vins en bouteilles

Vins du Jura « Fruitière Pupillin & Fruitière d'Arbois » :

	Verre	37.5cl	75cl
- Rosé d'Arbois	/	/	22€
- Blanc Bethanie	5€	/	27€
- Blanc Savagnin	5€	21€	30€
- Rouge Poulsard	/	/	21€
- Rouge Trousseau	4,5€	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 »	4,5€	/	25€
- Saint Véran Blanc	4€	/	24€
- Côte de Provence Rosé « Les hauts de Masterel »	/	/	21€
- Bardolino Rosé	/	/	22€
- Valpolicella (vin rouge italien)	/	15€	/

Les Vins au pichet

Vins du Jura « Fruitière d'Arbois et Fruitière Pupillin » :

	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 Bordeaux	3,9 €	7€	11€

Les Délices Sucrés

Desserts maison

Crème brûlée aux griottes 8€

Fondant au chocolat* et sa glace vanille 8€

Mousse au chocolat 8€

Panna Cotta coulis de fruits rouges 8€

Coupe Roussillon à la Franc-Comtoise : Sorbet abricot & glace nougat, 8,5€
abricots au sirop & Macvin

Coupe Griottines : Glace vanille, sorbet cerise, cerises à l'alcool, chantilly 8,5€

Chocolat ou café Liégeois : Glace, (chocolat chaud maison) ou (café expresso), Chantilly 7€

Dame blanche : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly 7€

Poire belle-Hélène : Poire, glace vanille, sauce chocolat, chantilly 7,5€

Coupe Colonel : Sorbet citron et Vodka 9€

Coupe 2 boules / coupe 3 boules 4,5€ / 6€

Irish coffee 8,5€

Café, infusion ou thé gourmand : Crème brûlée, mousse au chocolat, 8€
verrine de griottes et sa chantilly

Macvin gourmand 9€

Assiette de fromages régionaux et salade verte 8€

*Surgelé

Prix nets affichés

Les Parfums de Glaces et Sorbets

Menthe éclats de chocolat

Pistache

Café

Chocolat

Caramel

Vanille

Rhum - raisin

Praliné

Nougat

Ananas

Citron

Coco

Fraise

Framboise

Cassis

Cerise

Fruit de la passion

Abricot

Supplément chantilly: 1€

Chocolat chaud maison: 1,50€