

## POUR COMMENCER, À PARTAGER... OU EN SOLO !

<b>Le saucisson 150g</b>	<b>7,00 €</b>
<b>L'ardoise apéro</b>	<b>7,00 €</b>
Jambon blanc, rosette et Comté	
<b>La douelle charcutière</b>	<b>13,00 €</b>
Jambon blanc, rosette, jambon cru et saucisse de Morteau	
<b>La douelle fromagère</b>	<b>13,00 €</b>
Comté, Morbier et chèvre bûchette	
<b>La douelle mixte</b>	<b>17,00 €</b>
Jambon blanc, rosette, jambon cru, saucisse de Morteau, Comté et Morbier	

## LES ENTRÉES

<b>Petite salade</b>	<b>11,90 €</b>
A choisir parmi nos salades repas	
<b>Verrine fraîcheur au saumon</b>	<b>13,50 €</b>
Fromage frais aux fines herbes, purée d'avocat, gravelax de saumon et citron	
<b>Croûte aux morilles et Savagnin</b>	<b>16,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, sauce morilles à la crème et au Savagnin	

## LES SPÉCIALITÉS DU T

<b>Le riz thaï au poulet teriyaki</b>	<b>17,50 €</b>
Riz basmati, œufs brouillés, petits pois, carottes, oignons, sauce soja, teriyaki, sauce huîtres, ails et filet de poulet coupé en morceaux	
🍷 Suggestion : un verre de vin rouge mexicain, La Cetto	
<b>L'assiette cancoillotte</b>	<b>19,50 €</b>
Saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, salade verte, oignons rouges, tomates et röstis	
🍷 Suggestion : un verre de Chardonnay du Jura	
<b>La fameuse escalope franc-comtoise</b>	<b>19,50 €</b>
Escalope de poulet poêlée et déglacée au Savagnin, crème et jambon farci au fromage	
🍷 Suggestion : un verre de Savagnin	

## LES VIANDES

<b>Filet de poulet</b>	<b>17,50 €</b>
Tranche de filet de poulet sans peau	
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>22,50 €</b>
Viande de bœuf découpée, accompagnée de câpres, cornichons, échalotes et d'un jaune d'œuf	
<b>Entrecôte de bœuf charolais franc-comtois</b>	<b>24,50 €</b>
Muscle compris entre la 5ème et la 11ème côte dans le bœuf. C'est une côte de bœuf sans l'os	
<b>Filet de bœuf charolais franc-comtois</b>	<b>26,50 €</b>
Tranche épaisse taillée dans le filet de bœuf qui se situe le long de l'épine dorsale de l'animal	

### Sauce au choix

Poivre, forestière, beurre ail des ours - inclus dans le tarif  
Morilles - supplément 7,50€

## LES POISSONS

<b>Pavé de saumon et son velouté de Savagnin</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Filet de St Pierre et son velouté de Savagnin</b>	<b>23,50 €</b>

**CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT** Frites, riz basmati, légumes du soleil ou petits röstis - inclus dans le tarif  
Pour tout accompagnement supplémentaire 3,00 €

## LES TARTINES

Accompagnées de salade, tomates et oignons rouges

<b>Forestière</b>	<b>17,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, champignons des bois, crème, échalotes et fromage	
<b>Paysanne</b>	<b>17,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, bacon, tomates, chèvre bûchette et miel	
<b>Salinoise</b>	<b>18,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, saucisse de Morteau, Morbier et oignons rouges	
<b>Fraîcheur</b>	<b>19,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, fromage frais aux herbes fraîches, concombres, gravelax de saumon et tomates cerises	
<b>Morilles</b>	<b>22,50 €</b>
Tranche de pain de campagne, échalotes, sauce morilles à la crème et au Savagnin	

## LES SALADES

	Grande	Duo (+frites)
<b>Salade franc-comtoise</b>	<b>16,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
Salade verte, tomates cerises, croûtons, Comté, saucisse de Morteau et Savagnin		
<b>Salade de boulgour façon taboulé</b>	<b>16,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
Boulgour, tomates, poivrons, menthe, concombres, huile d'olive, jus de citron et échalotes		
<b>Salade César</b>	<b>17,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
Salade verte, œufs durs, poulet, tomates cerises, croûtons, parmesan et sauce César		
<b>Salade terre et mer</b>	<b>18,50 €</b>	<b>20,50 €</b>
Salade verte, gravelax de saumon, magret de canard séché maison, tomates cerises et concombres		
<b>Salade japonaise</b>	<b>18,50 €</b>	<b>20,50 €</b>
Riz basmati, gravelax de saumon, guacamole, vinaigre de riz, citron, sauce soja et nuoc-mâm		
<b>Salade du pêcheur</b>	<b>18,50 €</b>	<b>20,50 €</b>
Salade verte, saumon frais, St Pierre, gravelax de saumon, concombres, citron et tomates cerises		



### Formule tentation + 4,90 €

Tartine ou salade avec un café ou déca gourmand (supp. thé ou grand café 1,20 €)

## LES PIZZAS

🍷 Suggestion : un verre de vin rouge italien, Chianti

<b>Romana</b>	<b>10,50 €</b>
Tomate, fromage, jambon blanc et olives	
<b>Régina</b>	<b>10,90 €</b>
Tomate, fromage, jambon blanc, champignons de Paris et olives	
<b>Calzone</b>	<b>13,50 €</b>
Tomate, fromage, jambon blanc, champignons de Paris et œuf	
<b>Jurassienne</b>	<b>13,50 €</b>
Crème fraîche, saucisse de Morteau, oignons rouges et cancoillotte	
<b>4 Fromages</b>	<b>13,50 €</b>
Tomate, mozzarella, Morbier, Comté et chèvre bûchette	
<b>Chorizo</b>	<b>13,50 €</b>
Tomate, purée de poivrons, chorizo ibérique, oignons rouges et fromage	
<b>Saumon</b>	<b>14,50 €</b>
Crème fraîche, saumon frais, velouté de savagnin et persil haché	
<b>Calzone morilles</b>	<b>19,50 €</b>
Oignons rouges, dinde grillée à la plancha, sauce morilles et fromage	

TOUT SUPPLÉMENT VOUS SERA FACTURÉ 1,00 €

Prix nets service compris. Dans nos plats, vous pouvez trouver l'ensemble des allergènes en contamination croisée. Merci de nous consulter.

<https://www.brasserie-le-thermal.com/>

Retrouvez-nous sur **facebook** et **Instagram**.

## LES BURGERS

Accompagnés de frites



<b>Classic</b>	<b>12,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Bun's maison, steak, cheddar, tomates, salade, oignons rouges et sauce burger		
<b>Bacon</b>	<b>13,00 €</b>	<b>17,00 €</b>
Bun's maison, steak, tomates, salade, bacon, cheddar, oignons rouges et sauce burger		
<b>Burger steak à cheval</b>	<b>14,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Bun's maison, steak, oignons rouges, bacon, cheddar et œuf miroir		
<b>Spicy</b>	<b>14,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Bun's maison, steak, purée de poivrons, oignons rouges, chorizo ibérique, cheddar et sauce spicy		
<b>Comtois</b>	<b>14,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Bun's maison, steak, saucisse de Morteau, Comté et oignons rouges		
<b>Veggie</b>	<b>14,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Bun's maison, steak végétal, champignons de Paris frais, oignons rouges, tomates et sauce burger		
<b>Thermal</b>	<b>15,00 €</b>	<b>19,00 €</b>
Bun's maison, röstis, steak, Morbier, bacon, tomates, cheddar et oignons rouges		

## LES FROMAGES

<b>Faisselle fromage blanc</b>	<b>6,50 €</b>
Sucre, fruits rouges ou miel	
<b>Assiette de 3 fromages</b>	<b>6,50 €</b>
Morbier, Comté et chèvre	

## LES DESSERTS

<b>Vacherin</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Fondant chocolat et crème anglaise</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Entremets chocolat blanc et framboise</b>	<b>7,00 €</b>
Génoise, mousse chocolat blanc et framboise	
<b>Café gourmand</b>	<b>8,00 €</b>
Et ses douceurs (supp. grand café ou thé 1,20 €)	

Au goût du jour



Entre 4 et 8 personnes

## 45€/PERSONNE

En famille ou entre amis, ce concept vous permettra de réaliser vous-même votre repas en cuisant vos aliments

- Un apéritif au choix
- Brochettes de bœuf
- Brochettes de poulet
- Légumes du soleil
- Frites et salade à volonté
- Chipolatas
- Merguez
- Entremets chocolat blanc et framboise
- ou glace

Pensez à réserver au moins une demi-journée à l'avance !

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR NOTRE CARTE DES GLACES ET DES BOISSONS



Menu  
**ENFANT**  
**10,00 €**

Sirop à l'eau  
\*\*\*

**Burger enfant**  
Bun's, steak, cheddar, frites  
ou  
**Mini pizza romana**  
Tomate, jambon, fromage  
ou  
**Nuggets frites**  
\*\*\*

**Glace enfant**  
ou  
**Fondant chocolat**

Menu  
**THERMAL**  
**24,50 €**

**Verrine fraîcheur au saumon**  
ou  
**Petite salade franc-comtoise**  
\*\*\*

**Pavé de saumon et son velouté de Savagnin**  
ou  
**Tendre de bœuf**  
\*\*\*

**Vacherin**  
ou  
**Crème brûlée**  
ou  
**Glace 2 boules**

Supp. de 1,50 € pour tout autre dessert  
et 2,50 € pour tout dessert alcoolisé

Menu  
**DU CHEF**  
**34,50 €**

**Croûte aux morilles**  
ou  
**Salade terre et mer**  
\*\*\*

**Filet de St Pierre et son velouté de Savagnin**  
ou  
**Filet de bœuf**  
\*\*\*

**Assiette de 3 fromages**  
ou  
**Dessert au choix dans la carte**  
ou  
**Glace au choix**

Supp. de 1,50 € pour le café gourmand  
et 2,50 € pour tout dessert alcoolisé