



## MENU THERMAL

25,50 €

Petite salade franc-comtoise  
OU  
Terrine maison au magret de canard

\*\*\*

Tende de tranche de bœuf  
*Accompagnement et sauce au choix*  
OU  
Filet de limande meunière  
*Accompagnement au choix*

\*\*\*

Crème brûlée  
OU  
Tarte aux fruits de saison  
OU  
Glace 2 boules

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

## 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 au chocolat

## NOTRE FORMULE DU JOUR

15,90 €

*Uniquement le midi, le lundi, jeudi et vendredi, hors  
jours fériés*

Plat du jour	11,90 €
Entrée + plat	13,90 €
Plat + dessert	13,90 €

## MENU DU CHEF

35,50 €

Croûte aux morilles et Savagnin  
OU  
Foie gras de canard et chutney de figues  
OU  
Croustilles d'escargots au Pontarlier

\*\*\*

Filet de bœuf  
*Accompagnement et sauce au choix*  
OU  
Noix de St Jacques en persillade  
*Accompagnement au choix*

\*\*\*

Assiette de deux fromages  
*Comté, Morbier*

\*\*\*

Dessert au choix dans la carte  
OU  
Glace au choix

*Supplément de 2,50 € pour  
tout dessert alcoolisé*



**THERMAL**  
*La brasserie*

## À PARTAGER

<b>L'ardoise apéro</b> <i>Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, rosette, Comté</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Le saucisson 150g</b>	<b>7,00 €</b>
<b>La douelle charcutière</b> <i>Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, rosette, jambon cru, saucisson et saucisse de Morteau</i>	<b>13,00 €</b>
<b>La douelle fromagère</b> <i>Comté, Morbier, Mont d'or, Cancoillotte et chèvre</i>	<b>13,00 €</b>
<b>La douelle mixte</b> <i>Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, jambon cru, rosette, saucisse de Morteau, saucisson, Comté et Morbier</i>	<b>17,00 €</b>



## LES ENTRÉES

<b>Croustilles d'escargots au Pontarlier</b>	<b>11,90 €</b>
<i>8 pièces de croquilles garnies d'escargots et de beurre persillé au Pontarlier</i>	
<b>Petite salade</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Petit format, au choix parmi nos salades repas</i>	
<b>Terrine maison au magret de canard</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Gorge de porc, longe de porc, magret de canard, foies de volaille, ail, échalote et Armagnac</i>	
<b>Croûte aux morilles et Savagnin</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Tranche de pain de campagne, sauce morilles à la crème et au Savagnin</i>	
<b>Foie gras de canard et chutney de figues</b>	<b>16,50 €</b>

## LES TARTINES

Accompagnées de mélo de salade, tomates et oignons rouges

<b>Forestière</b> <i>Pain de campagne, crème, champignons des bois, échalotes et fromage</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Paysanne</b> <i>Pain de campagne, bacon, tomates, chèvre et miel</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Comtoise</b> <i>Pain de campagne parfumé au Savagnin, tomates, jambon cuit fumé du Haut-Doubs et Comté</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Mont d'or</b> <i>Pain de campagne, oignons rouges, saucisse de Morteau et Mont d'or</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Morilles</b> <i>Pain de campagne, sauce morilles à la crème et au Savagnin</i>	<b>22,90 €</b>

**Formule tentation + 5,90 €**  
**Tartine avec un café ou déca gourmand**  
(supplément thé ou grand café 1,20 €)

## LES POISSONS



- Filet de limande meunière** 17,90 €  
*Filet de limande grillé servi avec un beurre citronné*
- Pavé de cabillaud et son velouté de Savagnin** 23,50 €  
*Pavé de cabillaud cuit vapeur et nappé d'une sauce à base de crème, échalotes et Savagnin*
- Noix de St Jacques poêlées en persillade** 28,50 €  
*Noix de St Jacques sans corail, beurre, persil et ail*

## LES SPÉCIALITÉS

- Civet de cerf au Trousseau** 19,50 €  
*Epaule de cerf marinée, découpée, et mijotée longuement au Trousseau*
- La fameuse escalope franc-comtoise** 19,90 €  
*Escalope de poulet poêlée et déglacée au Savagnin, crème, et jambon cuit fumé du Haut-Doubs farci au Comté*
- Assiette Cancoillotte** 19,90 €  
*Salade, tomates, oignons, saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur et Cancoillotte chaude*
- Assiette Mont d'or** 20,50 €  
*Salade, tomates, oignons, charcuterie, pommes de terre vapeur et Mont d'or chaud*
- Assiette Raclette** 20,50 €  
*Salade, tomates, oignons, charcuterie, pommes de terre vapeur et Raclette*



## LES VIANDES



- Filet de poulet** 17,50 €  
*Tranche de filet de poulet sans peau*
- Tende de tranche de bœuf** 18,50 €  
*Morceau issu de la partie interne de la cuisse du bœuf*
- Entrecôte de bœuf charolais franc-comtois** 25,50 €  
*Muscle compris entre la 5ème et 11ème côte dans le bœuf. C'est une côte de bœuf sans l'os*
- Filet de bœuf charolais franc-comtois** 27,50 €  
*Pièce de viande de bœuf taillée dans le filet*

### Sauce au choix

Forestière, échalote, beurre ail des ours, velouté de Savagnin - inclus dans le tarif  
Morilles - supplément 7,50€

**CHOISISSEZ  
VOTRE  
ACCOMPAGNEMENT**

Frites, riz basmati, trilogie de légumes, röstis ou pommes de terre vapeur - inclus dans le tarif  
Pour tout accompagnement supplémentaire 3,00 €

Tous nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts. 

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

## LES PIZZAS



<b>Romana</b> <i>Tomate, Mozzarella, jambon cuit fumé du Haut-Doubs et olives</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Régina</b> <i>Tomate, Mozzarella, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, champignons de Paris et olives</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Calzone</b> <i>Tomate, Mozzarella, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, champignons de Paris et œuf</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Cinq fromages</b> <i>Tomate, Mozzarella, Morbier, Comté, Mont d'or et chèvre</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Jurassienne</b> <i>Crème fraîche, Mozzarella, saucisse de Morteau, pommes de terre, Cancoillotte chaude et oignons rouges</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Raclette</b> <i>Crème fraîche, Mozzarella, raclette, pommes de terre vapeur, jambon cru, jambon cuit fumé du Haut-Doubs et salade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Mont d'or</b> <i>Crème fraîche, Mozzarella, saucisse de Morteau, pommes de terre, Mont d'or et oignons rouges</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Calzone morilles</b> <i>Oignons rouges, poulet grillé à la plancha, sauce morilles et Comté</i>	<b>19,50 €</b>

Tout supplément vous sera facturé 1,00€

## LES BURGERS

Accompagnés de frites



Simple



Double

<b>Classic</b>	<b>12,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak façon boucher, cheddar, tomates, oignons rouges et sauce burger</i>		
<b>Bacon</b>	<b>13,50 €</b>	<b>17,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak façon boucher, cheddar, tomates, bacon, oignons rouges et sauce burger</i>		
<b>Veggie</b>	<b>14,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak végétal (sans soja), oignons rouges et champignons de Paris</i>		
<b>Fermier</b>	<b>14,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Bun's maison, escalope de dinde, cheddar, tomates, bacon, chèvre et sauce burger</i>		
<b>Hivernal</b>	<b>14,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak façon boucher, saucisse de Morteau, oignons rouges et Mont d'or</i>		
<b>Raclette</b>	<b>14,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak façon boucher, oignons rouges, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, salade et raclette</i>		
<b>Thermal</b>	<b>15,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Bun's maison, steak façon boucher, cheddar, tomates, oignons rouges, bacon, rösti et Morbier</i>		

Tous nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts. 

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

Merci de nous consulter.

## LES SALADES



### Salade franc-comtoise

Mélo de salade, tomates cerises, saucisse de Morteau, croûtons de Mont d'or, cerneaux de noix et vinaigrette balsamique

Grande **16,90 €** Duo (+frites) **18,90 €**

### Salade de chèvre chaud

Mélo de salade, tomates cerises, croûtons de chèvre rôtis, lardons, miel et vinaigrette balsamique

**17,90 €** **19,90 €**

### Salade aux harengs et pommes de terre

Mélo de salade, pommes de terre, harengs marinés, tomates cerises, oignons rouges, carottes rondelles et vinaigrette balsamique

**17,90 €** **19,90 €**

### Salade périgourdine

Mélo de salade, croûtons de foie gras, magret de canard, gésiers de volaille, tomates cerises, truffes noires et vinaigrette balsamique

**19,50 €** **21,50 €**

**Formule tentation + 5,90 €**  
**Salade avec un café ou déca gourmand**  
(supplément thé ou grand café 1,20 €)

## LES FROMAGES

**Faiselle fromage blanc** Nature, miel, fruits rouges ou sucre

**6,50 €**

**Assiette de 3 fromages** Comté, Morbier, Mont d'or chaud

**6,50 €**

## LES DESSERTS

**Crème brûlée** Au goût du jour 

**8,00 €**

**Tarte aux fruits de saison**

**8,00 €**

**Fondant au chocolat et crème anglaise**

**8,00 €**

**Tarte au citron meringuée revisitée**

**9,00 €**

**Dôme Mont blanc** 

**9,00 €**

Crème mascarpone ardéchoise (crème de marron), insert poires caramélisées sur une base de meringue française et son coulis de caramel

**Café gourmand**

**9,00 €**

Surprises du pâtissier (supplément grand café ou thé 1,20 €)

Tous nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts. 

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

Merci de nous consulter.



**1 Place des Alliés et de la Résistance  
39110 SALINS-LES-BAINS**

**Horaires d'ouverture :**

Du jeudi au lundi de 9h00 à 1h00

Fermeture le mardi et le mercredi

**Toute notre carte est disponible à emporter**

**Nous accueillons des groupes de 15 à 90 personnes avec un menu sur-mesure,  
adapté à chaque budget.**

**Nous proposons également un service de traiteur pour tous vos événements.**

**Moyens de paiements acceptés :**

CB, espèces, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table et chèques vacances.

La maison n'accepte pas les chèques. Merci de votre compréhension

**Partagez votre avis  
avec nous !**



Google



Instagram

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

[www.brasserie-le-thermal.com](http://www.brasserie-le-thermal.com)

**03 84 66 10 19 | [contact@lethermal.com](mailto:contact@lethermal.com)**