La Table de

La Scierie

RESTAURANT

CARTE

Service continu toute la journée, sur une carte restreinte

ADRESSE

8 rue de la République · Place de la Saline

Salins-les-Bains

HORAIRES

Ouvert 7j/7 de 10h à 23h

Du 1er mai au 1er octobre, et pendant les vacances scolaires

Hors vacances scolaires : fermeture hebdomadaire le jeudi

FERMETURE ANNUELLE

Du 11 novembre au 4 décembre

BOISSONS

PURS JUS DE FRUITS *25 cl*

Pomme · Raisin · Tomate · Abricot · Orange · Ananas **4,00 €**

SOFTS *33 cl*

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro **4,00 €**
Thé glacé **4,00 €**
Tonic Lisbeth **4,00 €**
Liness Lisbeth — orange pétillante **4,00 €**
Limonade citronnée Rième **4,00 €**
Limonade Rième **4,00 €**
Velleminfroy pétillante **4,00 €**
Perrier **4,50 €**
Sirop à l'eau Rième **3,00 €**
Sirop à l'eau, pétillante **3,50 €**
Diabolo **4,00 €**

LES EAUX

Velleminfroy pétillante 50cl **4,50 €** 1L **5,90 €**
Carola plate 50cl **3,90 €** 1L **4,90 €**
Carola pétillante 50cl **4,00 €** 1L **5,00 €**

BIÈRES PRESSION

Rouget blonde — Jura 25cl **4,90 €** 33cl **5,90 €** 50cl **7,90 €**
Anosteké — blonde 25cl **5,20 €** 33cl **6,20 €** 50cl **8,50 €**
Bière flamande
Panaché 25cl **4,00 €** 33cl **4,80 €** 50cl **6,50 €**
Monaco 25cl **4,20 €** 33cl **5,00 €** 50cl **6,80 €**
Picon bière 25cl **5,50 €** 33cl **6,50 €** 50cl **8,50 €**

BIÈRES BOUTEILLES *33 cl*

Brasseries Rouget de l'Isle et Baboon

Rouget — sans alcool **5,00 €**
Bohemian Spring — blonde **5,50 €**
Jungle Spirit — IPA **5,90 €**
APE Bunga — ambrée **6,20 €**

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto **2,00 €**
Double espresso **3,80 €**
Décaféiné **2,00 €**
Café crème **3,50 €**
Cappuccino **4,50 €**
Chocolat chaud **4,50 €**
Thé & infusion **4,00 €**

APÉRITIFS

Blanc cassé — cassis ou myrtille 16cl **6,50 €**
Kir Aligoté — cassis ou myrtille 16cl **7,50 €**
Kir Crémant — cassis ou myrtille 16cl **8,00 €**
Crémant Brut Rolet 16cl **7,00 €**
Pontarlier / Ricard 4cl **4,50 €**
Macvin du Jura 12cl **8,50 €**
Martini blanc / rouge 6cl **4,50 €**
Porto blanc / rouge 6cl **4,50 €**

COCKTAILS *25 cl*

Crodino — sans alcool **6,50 €**
Bulles, orange & agrumes, une jolie touche d'amertume

Mojito **9,00 €**
Spritz **9,00 €**

CHAMPAGNE *Roederer Collection 245*

Coupe 16 cl **13,00 €**
½ bouteille 37,5 cl **34,00 €**
Bouteille 75 cl **68,00 €**

WHISKY

Single Malt — fût de Vin Jaune 2cl **5,00 €** 4cl **9,00 €**
Rond et boisé, aux notes caractéristiques du Jura

Single Malt — fumé au tuyé 2cl **5,00 €** 4cl **9,00 €**
Fumé, intense, aux notes boisées

DIGESTIFS

Liqueur de Vert Sapin — Distillerie Guy 2cl **4,00 €** 4cl **7,00 €**
Notes fraîches et résineuses de sapin

Absinthe La Berthe de Joux — É. Pernot 2cl **5,00 €** 4cl **9,00 €**
Artisanale, végétale et anisée

NOS SIROPS RIÈME

Cassis · Fraise · Mûre · Sapin · Passion · Citron · Grenadine · Myrtille · Violette · Cerise · Cidrime · Mirabelle · Pêche-Abricot · Pomme · Menthe verte

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

VINS

NOS VINS AU VERRE *12 cl — 6,50 €*

- By.Ott — Rosé, Côtes de Provence ····· **6,50 €**
  Grenache, Cinsault, Syrah – frais, délicat et fruité
- En Novalet 2023 — Domaine Rolet, Jura ····· **6,50 €**
  Chardonnay – frais, élégant et tout en finesse
- Savagnin ouillé 2024 — Domaine Rolet, Jura ····· **6,50 €**
  Savagnin – vif, minéral et aromatique
- Tradition 2024 — Domaine Rolet, Jura ····· **6,50 €**
  Poulsard, Trousseau & Pinot Noir – fruité, léger et gouleyant, épices douces

NOS VINS AU VERRE *12 cl — 7,50 €*

- Mâcon Solutré-Pouilly 2026 — Domaine de la Garenne, Bourgogne ····· **7,50 €**
  Chardonnay – frais, élégant, fruité et minéral
- Le Petit Coquin 2024 — Vignerons du Quercy, Sud-Ouest ····· **7,50 €**
  Malbec, Merlot & Tannat – gourmand, fruité et souple
- Pinot Noir 2022 — Domaine Bouvier, Bourgogne ····· **7,50 €**
  Pinot Noir – fin et délicat, fruits rouges et tanins soyeux
- Moulin-à-Vent 2023 — Domaine Guillot & Gonin, Beaujolais ····· **7,50 €**
  Gamay – généreux et structuré, fruité et légèrement épicé
- Chat Fou 2023 — Domaine Éric Texier, Vallée du Rhône (Bio) ····· **7,50 €**
  Grenache & Cinsault – gourmand et juteux, frais et fruité

D'autres vins au verre peuvent vous être annoncés à la voix, n'hésitez pas à nous demander.

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

CAVE

Vins en bouteille — 75 cl, sauf mention contraire

JURA

- Chardonnay, En Novalet 2023 — Domaine Rolet ····· **35 €**
- Savagnin Ouillé 2024 — Domaine Rolet ····· **38 €**
- La Vouivre 2022, Chardonnay-Savagnin — Domaine des Carlines ····· **44 €**
- Voile de Chardonnay 2019 — Domaine des Carlines ····· **46 €**
- L'Étoile, Savagnin 2021 — Domaine Vandelle ····· **40 €**
- Trousseau 2023 — Domaine Rolet ····· **35 €**
- Tradition 2024 — Domaine Rolet ····· **34 €**
- Crémant brut — Domaine Rolet ····· **30 €**

VAL DE LOIRE

- La Moyennerie 2023 — Michel Redde ····· **40 €**
- La Moyennerie 2023 — Michel Redde (37,5 cl) ····· **22 €**

BOURGOGNE

- Mâcon Solutré-Pouilly 2024 — Domaine de la Garenne ····· **35 €**
- Viré-Clessé 2023 — Domaine du Point du Jour ····· **40 €**
- Chablis Les Sureaux 2021 — Domaine Chanson ····· **48 €**
- Clos des Mouches 1er Cru 2019 — Domaine Chanson ····· **130 €**
- Aligoté Vieilles Vignes 2022 — Domaine Bouvier ····· **33 €**
- Mercurey — Château de Chamirey ····· **48 €**
- Nuits-St-Georges 1er Cru 2020 — Domaine des Perdrix ····· **148 €**
- Morgon « La Côte du Py » — Domaine Guillot & Gonin ····· **32 €**
- Moulin-à-Vent 2023 — Domaine Guillot & Gonin ····· **30 €**

VALLÉE DU RHÔNE

- Condrieu « Aux Ruses » 2024 — Maison Lafoy ····· **55 €**
- St-Joseph « Préambules » 2024 — Maison Lafoy ····· **40 €**
- Chat Fou 2023, Bio — Domaine Texier ····· **36 €**
- Côtes du Rhône 2022 — Famille Perrin ····· **26 €**
- Côte-Rôtie 2022 — Maison Les Alexandrins ····· **95 €**
- Châteauneuf-du-Pape 2020 — Mont-Redon ····· **80 €**

PROVENCE

- Rosé Côtes de Provence 2024 — By Ott ····· **34 €**
- Clos Mireille, Côtes de Provence 2024 — Ott ····· **35 €**

LANGUEDOC

- Faugères 2024 — Famille Cros Pujol ····· **28 €**
- St-Guilhem-le-Désert — Domaine des 3 Châteaux ····· **24 €**

SUD-OUEST

- Le Petit Coquin 2024 — Vignerons du Quercy ····· **25 €**

BORDEAUX

- Émilien — Château Le Puy, Famille Amoreau, Vin de France ····· **45 €**

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

PLATS

ENTRÉES

Œufs en meurette ····· 1 œuf **10 €** 2 œufs **15 €**
Vin rouge, oignons grelots, pain toasté & chips de lard

Escargots ····· 6 pièces **12 €** 12 pièces **19 €**
Bouillon à l'ail noir, saucisse de Morteau, pleurotes & céleri, toast frotté à l'ail

Pain perdu au Comté ····· **12 €**
Sauce crémeuse au Mont d'Or & salade de saison

Foie gras maison ····· 50 g **14 €** 100 g **23 €**
Chutney de saison & pain aux céréales toasté

PLATS

Filet de canette, jus réduit ····· **26 €**
Pressé de pommes de terre, navet confit au miel & champignons de Paris marinés

Mousseline de truite, sauce au Vin Jaune ····· **28 €**
Pleurotes, gratin de crozets & romanesco rôti

Filet de bœuf, sauce aux morilles, Savagnin & ail noir ····· **35 €**
Purée de butternut & romanesco rôti

Pour les plus gourmands…

Une portion de frites maison, à ajouter à n'importe quel plat ····· **+ 5 €**

NOS FROMAGES *100 % Jura*

Sélection de la Fruitière de Salins-les-Bains

L'assiette découverte — 3 fromages ····· **9 €**
Comté fruité, Tome fleurie & Morbier

L'assiette gourmande — 6 fromages ····· **15 €**
Comté fruité, Comté vieux, Tome fleurie, Polinois, Morbier & Bleu de la Marre

DESSERTS

Trianon au chocolat ····· **10 €**
Dacquoise, croquant au caramel beurre salé & ganache au chocolat noir

Paris-Brest à partager ····· **18 €**
Praliné & gianduja · pour 2 personnes

Pomme d'une nuit ····· **11 €**
Pomme confite au Vin Jaune & caramel aux éclats de morilles

Toutes nos viandes sont d'origine France (Éleveur de la Chevillotte).
En cas d'allergie, merci de vous rapprocher de notre équipe. Tous nos tarifs sont nets, service compris.

FONDUES

Une envie de Jura à toute heure — service continu toute la journée

NOS FONDUES JURASSIENNES

Fondue aux trois Comtés

Un assemblage de trois Comtés sélectionnés pour une fondue généreuse et gourmande.

Nature ..... **23 € / personne**

Au Vin Jaune ..... **28 € / personne**

Au Vin Jaune & morilles ..... **34 € / personne**

200 g de fromage par personne · À partir de 2 personnes

LES PETITS PLUS

Salade verte, sauce aigre-douce ..... **+ 3 € / personne**

Pommes de terre ..... **+ 3 € / personne**

Assiette de salaisons de pays — Maison Thaurin ..... **+ 9 € / personne**

Échine, braisi, bacon, filet mignon & jambon blanc aux herbes

La complète ..... **+ 13 € / personne**

Salade verte, pommes de terre & assiette de salaisons de pays

Récapitulatif — fondue & la complète, par personne

Nature + la complète ..... **36 €**

Au Vin Jaune + la complète ..... **41 €**

Au Vin Jaune & morilles + la complète ..... **47 €**

Nos fondues jurassiennes, leurs petits plus et nos assiettes de fromages sont proposés en service continu tout au long de la journée.

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

GLACES

Parce qu'il n'y a pas vraiment de saison pour se régaler…

LES GLACES DES ALPES

1 boule	**3 €**
2 boules	**5 €**
3 boules	**7 €**
Supplément chantilly	**+ 1 €**

NOS PARFUMS

Vanille · Chocolat · Caramel demi-sel · Mont-Blanc · Pêche de vigne · Bourgeon de sapin · Abricot-Romarin · Verveine · Citron de Sicile · Fraise · Citron vert · Nougat · Noix de coco · Myrtille · Crème fraîche d'Isigny

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

MENUS

Menu du Jour ..... 22 €

Servi uniquement le midi

Plat du jour + Dessert du jour — selon l'inspiration de notre cuisine et les produits du moment. Voir l'ardoise.

Menu Plat + Dessert ..... 35 €

PLAT AU CHOIX *— mêmes garnitures que la carte*

- Filet de canette, jus réduit
- Mousseline de truite, sauce au Vin Jaune

DESSERT AU CHOIX

- Trianon au chocolat
- Pomme d'une nuit

Menu de La Scierie ..... 42 €

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE AU CHOIX

- Œuf en meurette — 1 œuf
- Escargots — 6 pièces
- Pain perdu au Comté

PLAT AU CHOIX *— mêmes garnitures que la carte*

- Filet de canette, jus réduit
- Mousseline de truite, sauce au Vin Jaune

DESSERT AU CHOIX

- Trianon au chocolat
- Pomme d'une nuit
- Paris-Brest à partager — pour 2 personnes prenant le Menu de La Scierie

Menu Gourmand ..... 49 €

Entrée + Plat + Assiette de 3 fromages + Dessert

Les mêmes choix d'entrées et desserts que dans le Menu de La Scierie, auxquels s'ajoute :

- L'assiette découverte — 3 fromages du Jura
  Comté fruité, Tome fleurie & Morbier · Sélection de la Fruitière de Salins-les-Bains

PLAT AU CHOIX *— mêmes garnitures que la carte*

- Filet de canette, jus réduit
- Mousseline de truite, sauce au Vin Jaune
- Filet de bœuf, sauce aux morilles, Savagnin & ail noir ..... **+ 5 €**

Menu Végétarien ..... 35 €

Au fil des saisons, notre cuisine compose un menu végétarien élaboré à partir des produits frais de la carte du moment.

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT DU MOMENT

SUPPLÉMENTS

- Foie gras maison, à intégrer à votre menu ..... **+ 4 €**
- Frites maison, avec votre plat ..... **+ 5 €**

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

MENUS

Pour nos petits gourmands

Menu des Tout-Petits ..... 8 €

Jusqu'à 5 ans

- Jambon blanc aux herbes & purée de butternut
- 1 boule de glace au choix

Menu Enfant ..... 21 €

Jusqu'à 12 ans

- Bœuf, frites maison & purée de butternut

DESSERT AU CHOIX

- Trianon au chocolat
- 2 boules de glace au choix

Tous nos tarifs sont nets, service compris.

HÔTES

Vous séjournez à La Scierie ?

Parce que l'expérience se poursuit aussi autour de notre table, nous avons imaginé des tarifs spécialement réservés à nos hôtes.

Menu de La Scierie ..... 40 €

au lieu de 42 € · Entrée + Plat + Dessert

Menu Gourmand ..... 45 €

au lieu de 49 € · Entrée + Plat + Assiette découverte de 3 fromages du Jura + Dessert

Comté fruité, Tome fleurie & Morbier · Sélection de la Fruitière de Salins-les-Bains

- Filet de bœuf, sauce aux morilles, Savagnin & ail noir ..... **+ 5 €**

SUPPLÉMENTS

- Foie gras maison — 50 g ..... **+ 4 €**
- Frites maison ..... **+ 5 €**

Tarifs exclusivement réservés aux clients séjournant à la Maison d'hôtes & SPA La Scierie.