

Bienvenue Au Domaine

Conçu pour célébrer la richesse et la convivialité de l'univers viticole, *Au Domaine* réuni deux activités sur un même lieu : **caviste et bar à vin**.

Notre carte vous propose une première sélection de vins au verre. Une quinzaine de choix s'offrent à vous, allant du **blanc sec** au **blanc moelleux**, en passant par le **rouge**, le **rosé**, le **champagne**, mais aussi le **vin orange**, le **saké**, le **cidre** et le **poiré**.

Si vous souhaitez partager une bouteille, nous avons également préparé une sélection thématique de nos vins en bouteille : **les vins des copains, les vins des amoureux, les vins d'exception, les vins des zinzins...**

Et si vous ne trouvez pas encore votre bonheur, alors levez-vous et dirigez-vous vers l'espace cave, explorez librement les rayons, choisissez parmi **plus de 300 références de vins français**.

Grâce à notre droit de bouchon de 15 €, toutes les bouteilles de la cave deviennent accessibles à la dégustation au bar.

Pour le reste, vous trouverez dans cette carte : **cocktails, bières, boissons sans alcool, boissons chaudes**, et — en dernière page — les mets soigneusement choisis pour accompagner ces boissons : **huîtres, foie gras, escargots**, et bien sûr notre fameuse **planche apéro mixte**.

Besoin d'un conseil, Romain et Simon-Nicolas sont là pour vous guider.



NOTRE SÉLECTION AU VERRE

VIN BLANC

PRIX NETS
Verre (12,5cl)

BORDEAUX - VIN DE FRANCE - CHÂTEAU CAZEBONNE

5€

CUVÉE COMME UN GOÛT DE SÉMILLON - 2022 - BIO

Cépage : Sémillon - Muscadelle

Sol : Sable - Gravier

Saveur et goût : Agrumes - Fruits à coque - Fruits jaunes - légèrement épicé - Final court

LANGUEDOC - VIN DE FRANCE - DOMAINE FONTANÈS

7€

CUVÉE EN FOULE - 2023 - BIODYNAMIE

Cépage : Rolle - Chenin - Clairette

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fruité - Fruits blancs - Frais - Belle tension - Final moyen

VALLÉE DU RHÔNE - AOP CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE SEPTENTRIA

7€

CUVÉE TANTUM SOLO - 2024 - BIO

Cépage : Viognier

Sol : Limono-caillouteux avec schistes

Saveur et goût : Fruits blancs - Fruits exotiques - Abricot - Frais et léger en bouche

BOURGOGNE - AOP MÂCON-CRUZILLE - CHÂTEAU DE MESSEY

9€

CLOS DES AVOUERIES - MONOPOLE - 2022

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fleurs blanches - Minéral - Fin en bouche - Sapide

LOIRE - AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE - DOMAINE JO LANDRON

9€

CUVÉE AMPHIBOLITE - 2023 - BIODYNAMIE

Cépage : Melon de Bourgogne

Sol : Amphibolite

Saveur et goût : Frais - Iodé - Belle tension - Léger en bouche

BORDEAUX - AOP LOUPIAC - CHÂTEAU DE CRANNE

9€

CUVÉE ANNIE DARRAS - 2022 - BIO

Cépage : Sémillon

Sol : Argilo-calcaire - Gravier - Limon

Saveur et goût : Fruits confits (abricot, coing, fruits exotiques) - Sapide - Final moyen

BOURGOGNE - AOP COTE DE NUITS-VILLAGE - DOMAINE DUBOIS & FILS

12€

CUVÉE LES MONTS DE BONCOURT - 2022

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fleurs blanches - Empyreumatique - Beurré - Toasté - Minéral - Final long

LOIRE - AOP SANCERRE - DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ

12€

CUVÉE MAINBRÉ - 2023 - BIO

Cépage : Sauvignon Blanc

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Agrumes- Fruits exotiques - fraîcheur en bouche - Final moyen



NOTRE SÉLECTION AU VERRE

VIN ROUGE

PRIX NETS
Verre (12,5cl)

LANGUEDOC - IGP AUDE - DOMAINE J.B. SENAT CUVÉE ARBALÈTE AND COQUELICOTS - 2024 - EN CONVERSION BIO <i>Cépage</i> : Grenache noir - Carignan <i>Sol</i> : Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Léger - Fruits rouges - Tanins fins - Épicé - Fraicheur en bouche - Bonbon anglais	5€
LANGUEDOC - AOP TERRASSE DU LARZAC - DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS CUVÉE L'EXTREME - 2021 - BIO <i>Cépage</i> : Grenache Noir - Syrah - Mourvèdre <i>Sol</i> : Calcaire <i>Saveur et goût</i> : Fruits noirs - Violette - Minéral - Tanins puissants et sablonneux- Final moyen	7€
VALLÉE DU RHÔNE - AOP VACQUEYRAS - DOMAINE ALAIN JAUME CUVÉE GRANDE GARRIGUE - 2022 - BIO <i>Cépage</i> : Syrah - Grenache - Mourvèdre - Cinsault <i>Sol</i> : Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Fruits noirs - Mentholé - Épicé - Tanins fondus - réglisse - Final long	7€
ALSACE - AOP ALSACE - DOMAINE SAINT-REMY CUVÉE PINOT NOIR RESERVE - 2022 - BIODYNAMIE <i>Cépage</i> : Pinot noir <i>Sol</i> : Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Cerise - Fraicheur en bouche - Tanins légers - Final court	9€
BOURGOGNE - AOP BOURGOGNE - MAISON LA CROIX MONTJOIE 2024 - BIO <i>Cépage</i> : Pinot noir <i>Sol</i> : Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Cassis - Framboise - Frais -Tanins légers - Final court	9€
ROUSSILLON - AOP COLLIOURE - DOMAINE DE LA RECTORIE CUVÉE L'ARGELAGUE - 2018 <i>Cépage</i> : Grenache noir - Carignan - Mourvèdre <i>Sol</i> : Schiste <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Pruneau - Épicé - Tanins fondus - Evolué - Final long	12€
BOURGOGNE - AOP BOURGOGNE - DOMAINE LA SOEUR CADETTE CUVÉE L'ERMITAGE - 2023 - BIO <i>Cépage</i> : Pinot noir - César <i>Sol</i> : Argilo-limoneux <i>Saveur et goût</i> : Fruits noirs -Tanins fins - Épicé - Sapide - Final moyen	12€



NOTRE SÉLECTION AU VERRE

VIN ROSÉ ET VIN ORANGE

PRIX NETS
Verre (12,5cl)

ORANGE - BORDEAUX - VIN DE FRANCE - CHÂTEAU DE CRANNE 7€
CUVÉE ORANGE- 2023

Cépage : Sauvignon gris - Sémillon

Sol : Argiles blanches

Saveur et goût : Fruits exotiques - Agrumes -Tanins présents - Une pointe d'amertume en fin de bouche

ROSÉ - PROVENCE - AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE - DOMAINE DES ARTAUDS 7€
2023 - BIO

Cépage : Grenache - Syrah - Cinsault

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fruit blancs - Fleurs blanches - Frais - Final moyen

ROSÉ - VALLÉE DU RHÔNE - AOP VENTOUX - DOMAINE FONDRÈCHE 9€
2024 - BIO

Cépage : Cinsault - Grenache - Syrah - Mourvèdre

Sol : Sable - Cristallin

Saveur et goût : Fruits blancs - fraîcheur en bouche - Salin - Final moyen

CHAMPAGNE - SAKÉ - CIDRE - POIRÉ

SAKÉ - JAPON - RÉGION DE HONSHU 7€
CUVÉE YUJI
7% vol.
Verre (10cl)

Saveur et goût : Fruits blanches - Lacté - Frais en bouche - léger

SAKÉ - JAPON - RÉGION DE HONSHU 7€
CUVÉE BIJITO
14,5% vol.
Verre (10cl)

Saveur et goût : Minéral - Poire - Pomme verte - Banane verte - Lacté

CHAMPAGNE - BRUT - DOMAINE GERMAR BRETON 12€
EN CONVERSION BIO

Cépage : Pinot noir - Chardonnay

Sol : Argile - Calcaire

Saveur et goût : Levurien - Léger en bouche - Bulles fines et douces

CIDRE - BRUT - CIDRERIE DU LEGUER 7€
CUVÉE TEMPET' - BIO
7,5% vol.
Verre (25cl)

Saveur et goût : Fruits exotiques - Litchi - Belle amertume en bouche - Acidulé

POIRÉ - EXTRA BRUT - AOP DOMFRONT - MAISON KALDER 9€
CUVÉE LÉNA - BIODYNAMIE
Verre (25cl)

7,5% vol.

Sol : Schiste

Saveur et goût : Légèrement sucré - Bulles fines



NOTRE SÉLECTION À LA BOUTEILLE

LES VINS DES AMOUREUX

PRIX NETS
Bouteille (75cl)

BLANC - BOURGOGNE - AOP CHABLIS - DOMAINE JEAN DAUVISSAT 42€
2023 - BIO

Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire Kimméridgien

Saveur et goût : Fruits blancs - Belle fraîcheur en bouche - Salins - Final long

ROUGE - VALLÉE DU RHÔNE - VIN DE FRANCE - DOMAINES BARRET ET JOUVES 44€
CUVÉE SM - 2022 - BIO

Cépage : Syrah - Malbec

Sol : Argilo-calcaire - Calcaire kimméridgien

Saveur et goût : Fruits rouges frais - Mûre - Tanins veloutés - Final moyen

BLANC - LOIRE - AOP SANCÈRE - DOMAINE VACHERON 63€
CUVÉE LES ROMAINS - 2023 - BIODYNAMIE

Cépage : Sauvignon Blanc

Sol : Calcaire à fossiles

Saveur et goût : Fruits exotiques - Ample - Salin - Final long

BLANC - VALLÉE DU RHÔNE - AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DE BEAURENARD 90€
CUVÉE LE BOISRENARD - VIEILLES VIGNES - 2022 - BIODYNAMIE

Cépage : Clairette - Roussanne - Marsanne - Viognier - Bourboulenc - Rolle

Sol : Calcaire à galets roulés

Saveur et goût : Noisette - Amande grillée - Brioche - Tanins veloutés - Fraicheur en bouche - Final long et salin

LES VINS DES COPAINS

BLANC MOELLEUX - BORDEAUX - AOP CERONS- DOMAINE DU SALUT 38€
2023 - BIO

Cépage : Sémillon

Sol : Graves

Saveur et goût : Sucré - Ample - Fin en bouche

ROUGE - BORDEAUX - VIN DE FRANCE - DOMAINE CLOS PUY ARNAUD 29€
CUVÉE BISTROT - 2023 - BIODYNAMIE

Cépage : Merlot - Cabernet franc - Malbec

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fruits noirs - Tanique - Epicé - Final court

BLANC - LOIRE - AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE - DOMAINE JO LANDRON 31€
CUVÉE LA LOUVETRIE - 2022 - BIODYNAMIE

Cépage : Melon de Bourgogne

Sol : Argilo-sableux

Saveur et goût : Fruits blancs - Minéral - Salin - Belle fraîcheur en bouche - Tension - Sapide

ROUGE - BOURGOGNE - AOP BEAUNE - DOMAINE EMMANUEL GIBOULOT 83€
CUVÉE LA LULUNNE - 2023

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Saveur et goût : Fruits rouges - Griotte - Belle fraîcheur en bouche - Tanins fins - Sapide - Final long



NOTRE SÉLECTION À LA BOUTEILLE

LES VINS DES ZINZINS

PRIX NETS
Bouteille (75cl)

ROUGE - LOIRE - AOP CÔTE ROANNAISE - DOMAINE DES POTHIER CUVÉE N°6 - 2023 <i>Cépage</i> : Gamay <i>Sol</i> : Granit - Argile <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Tanins fins - Belle fraîcheur en bouche	32€
ROSÉ - PET NAT - BUGEY - VIN DE FRANCE - DOMAINE YVES DUPORT 2022 - BIODYNAMIE <i>Cépage</i> : Gamay - Pinot noir <i>Sol</i> : Argile - Silice - Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Bulles fines - Fruits rouges - Fraîcheur en bouche	34€
ORANGE - SUD OUEST - VIN DE FRANCE - DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ CUVÉE ORANGE VOILÉE EN GRES - 2023 - BIODYNAMIE <i>Cépage</i> : Chenin <i>Sol</i> : Calcaire Kimméridgien <i>Saveur et goût</i> : Salin - Minéral - Arômes de coing - Fraicheur en bouche - Tanins fins - Final moyen	48€

LES VINS D'EXCEPTION

BLANC MOELLEUX - SUD OUEST - VIN DE FRANCE - DOMAINE DU CLOS JOLIETTE CUVÉE JOLIETTE - 2016 <i>Cépage</i> : Petit Manseng <i>Sol</i> : Argilo-silicieux - Poudingues <i>Saveur et goût</i> : Abricot - Safran - Miel de forêt - Ananas - Grande fraîcheur - Minéralité	378€
ROUGE - ROUSSILLON - AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES - DOMAINE LE CLOS DES FÉES CUVÉE LA PETITE SIBÉRIE - 2020 - BIO <i>Cépage</i> : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre <i>Sol</i> : Argilo-calcaire - Schiste <i>Saveur et goût</i> : Fruits noirs - Mûres - Vanille - Puissant - Tanins fondus - Final long	270€
ROUGE - BOURGOGNE - AOP ÉCHEZEAUX GRAND CRU - DOMAINE MONGEARD MUGNERET CUVÉE ÉCHEZEAUX - 2022 <i>Cépage</i> : Pinot Noir <i>Sol</i> : Argilo-calcaire <i>Saveur et goût</i> : Fruits rouges - Griotte - Animal - Tanins fins - Final long	282€



NOTRE SÉLECTION À LA BOUTEILLE

LES VINS COQUINS

PRIX NETS
Bouteille (75cl)

ROUGE - SUD OUEST - VIN DE FRANCE - DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ 28€
CUVÉE YOU FUCK MY WINE - 2023 - BIO 40€
Magnum
Cépage : Jurançon Noir - Merlot - Malbec - Valdiguie
Sol : Argilo-calcaire
Saveur et goût : Fruits noirs - Herbacés - souple en bouche - Tanins fondus - Final court

ROUGE MOELLEUX - PROVENCE - VIN DE FRANCE - DOMAINE VELLAS 23€
CUVÉE SUGAR DADY - 2024
Cépage :
Saveur et goût : Fruits rouges - Suave - Sucré

ROSÉ - PROVENCE - IGP MEDITERRANÉE - DOMAINE VELLAS 26€
CUVÉE SO SEXY - 2024
Cépage : Grenache - Cinsault - Syrah
Sol : Argilo-calcaire
Saveur et goût : Fruité - souple en bouche - Léger - Final court

LES VINS DE SIMON

BLANC MOELLEUX - SUD OUEST - AOP JURANCON - DOMAINE CAMIN LARREDYA 56€
CUVÉE AU CAPCEU - 2023 - BIODYNAMIE
Cépage : Petit Manseng
Sol : Argilo-calcaire - Poudingues
Saveur et goût : Puissant - Aérien - Sucré - Sapide - Belle tension en bouche

ROUGE - VALLÉE DU RHÔNE - AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE BEAURENARD 63€
2020 - BIODYNAMIE
Cépage : Grenache Noir, Syrah, Cunoise - Mourvèdre - Picadiran - Piquepoul - Vaccarese - Clairette - Terret Noir - Roussanne - Muscardin - Bourboulenc
Sol : Galets Roulés - Argile - Calcaire
Saveur et goût : Fruits noirs - Croquant - Souple - Grande finesse en bouche - final long

LES VINS DE ROMAIN

CHAMPAGNE PREMIER CRU - EXTRA BRUT - ROSÉ - DOMAINE PASCAL DOQUET 74€
CUVÉE ANTHOCYANES - 2023 - BIO
Cépage : Pinot Noir - Chardonnay
Sol : Argilo-calcaire - Craie
Saveur et goût : Fruits rouges - Bulles fines - Très belle fraîcheur en bouche - Final long

BLANC - VALLÉE DU RHÔNE - DOMAINE GEORGE VERNAY 82€
CUVÉE LES TERRASSES DE L'EMPIRE - 2023 - BIODYNAMIE
Cépage : Viognier
Sol : Granit
Saveur et goût : Pêche blanche - Fleurs jaunes - Fruits à coque - Très belle fraîcheur en bouche - Final long



À LA PRESSION

25 cl 33 cl 50 cl

BLONDE - BIÈRE DE GASTRONOMIE - BRASSERIE LEVAIN - CUVÉE LA VRILLE ÉMERIC TISSOT - BIO - BESANÇON

5,5 % vol.

5€ 7€ 9€

Bière blonde vieillie dans les futs de vin (cépage chardonnay) du domaine Stéphane et Bénédicte TISSOT

Fermentée et élevée en fût de chêne de vins blancs du Jura - Macération à basse température typée IPA

Saveur et goût : Fruité - Agrumes - Pamplemousse - Orange - Légèrement citronnée - Belle acidité - Bulle fine - Sapide - Belle longueur en bouche

BLONDE - BIÈRE DE SOIF - BRASSERIE SAINT FEULLIEN - CUVÉE LA RHODIENNE - BELGIQUE

4,5 % vol.

3,5€ 5€ 7€

Fait partie de la famille de style des pils.

Saveur et goût : Arômes torréfiés - Légère amertume

À LA BOUTEILLE

33 cl

BRASSERIE 5 BIS - BIÈRE LA ZEF - BIO - NARBONNE

BLONDE : Bulle fine - Saveur fruité et florale - Légère amertume - Finale désaltérant
5 % vol.

5€

FRAMBOISE : Bière Blanche à la framboise - Aromatique légère - Fraiche - Non sucrée -
Finale désaltérant
5% vol.

7€

SOUR ALE : Belle vivacité aux saveurs d'agrumes et de fruits de la passion
4,9% vol.

7€

INDIA PAL ALE (IPA) : Saveur de litchi et de pamplemousse - Belle amertume - Fraiche et
équilibrée
5,6% vol.

7€

BLANCHE : Bière crémeuse - Fraiche - Aromatique d'agrumes de cédrat et de
pamplemousse - Saveur de pêche blanche - Désaltérante et gourmande
5% vol.

6€

AMBREE : Bière suave et complexe - Notes maltées de noisettes - Arômes de marmelade
d'orange - Fruits de la passion - Désaltérante et gourmande
5,5% vol.

6€

BRUNE : Bière crémeuse et dense - bouche charnue, chocolatée et torréfiée - Désaltérante
et gourmande
6% vol.

6€



COCKTAILS

ALCOOLS

JURA HUGO

10€

AOP Crémant du Jura Domaine Philippe Bulabois (10cl) - Liqueur de Sureau Distillerie Miclo (6cl) - Perrier (4cl) - 1 rondelle de citron vert

BLOODY MARY

10€

Vodka Lab - Distillerie Le Cercle (4cl) - Jus de tomate Alain Millat (14cl) - Jus de citron (1cl) - Sauce Worcestershire (1cl) - 2 gouttes de tabasco - Sel - Poivre - Sel de céleri - 1 rondelle de citron vert

MOJITO ROYAL

12€

Champagne Brut GERMAR BRETON Bio (8cl) - Rhum blanc Caraïbe Distillerie Tessandier &Fils (4cl) - Sucre de canne 1883 Maison Routin (2cl) - Perrier (6cl) - Feuilles de menthe fraîche - 1/2 Citron vert - 1 rondelle de citron vert

GIN HERBAL TONIC

10€

Gin Gaston Bio Organic Distillerie Tessandier & fils (4cl) - Tonic Bio de la Maison Socrate (16cl) -Lamelles de concombre - Baies roses - Clous de girofle

LADY MUSCAT

9€

Vodka Lab - Distillerie Le Cercle (3cl) - AOP Muscat de Riversaltes (8cl) - Sirop de grenadine 1883 Maison Routin (1cl) - 1 feuille de menthe fraîche

CHARTREUSE HERBAL TONIC

16€

Chartreuse verte Maison des pères chartreux (4cl) - Tonic Bio de la Maison Socrate (16cl) - Lamelles de concombre - Baies roses - Tranche de citron vert - Clous de girofle

SANS ALCOOL

VIRGIN HUGO

7€

Sirop de fleur de sureau 1883 Maison Routin (4cl) - Perrier (14cl) - Jus de citron (2cl) - 1 rondelle de citron vert

VIRGIN MOJITO

7€

Sirop de sucre de canne 1883 Maison Routin (4cl) - 1/2 Citron vert - Perrier (8cl) Limonade (8cl) - Feuilles de menthe fraîches - 1 rondelle de citron vert

VIRGIN MARY

7€

Jus de tomate Alain Millat (18cl) - Jus de citron (1cl) - Sauce Worcestershire (1cl) - 2 gouttes de tabasco - Sel - Poivre - Sel de céleri - 1 rondelle de citron vert

APPLE STORY

7€

Jus de pomme (14cl) - Jus de citron jaune (5cl) - Sirop de Sureau 1883 Maison Routin (1cl) 1 rondelle d'orange



WHISKY

verre : 4 cl

MICLO - WHISKY WELCHE D'ALSACE - FRANCE - SINGLE MALT TOURBÉ - NAUR MA 9€
43% vol.

Vieilli en fût de Sauternes du fameux Château Y... Tourbé à +/- 30 ppm
Saveur et goût : Caramel beurre salé - Miel - Attaque soyeuse - Final sur de la tourbe

TALISKER - ISLE OF SKYE - ÉCOSSE - SINGLE MALT - PORT RUIGHE 10€
45,8% vol.

Vieilli en fût de Porto
Saveur et goût : Note légère de fumée - Fruits rouges - Muscade - Salins

JURA - THE ISLE OF JURA - ÉCOSSE - SINGLE MALT - SEVEN WOOD 12€
42% vol.

Assemblage de 7 fûts différents (Bourbon - Limousin - Tronçais - Allier - Vosges - Jupilles - Les Bertranges)
Saveur et goût : Notes Florales - Café gingembre - Pointe de chocolat - Pêche caramel - Pointe d'iode

RHUM

NATION - GUATEMALA - GRAN RESERVA LIMITED EDITION 9€
40% vol.

Vieilli au moins 4 ans dans des fûts de Bourbon dans la région du Rio Hondo à 185 mètres au-dessus de la mer
Saveur et goût : Emphyreumatique - Aérien - Caramel amer - Épices - Final iodé

NATION - GUYANE BRITANIQUE - DEMERARA - LIMITED EDITION 10€
40% vol.

Assemblage de différents millésimes - Elevage en fût de Bourbon américain - Vieillessement en fût de Pedro Ximenez et Oloroso
Saveur et goût : Pain d'épices - Poivre - Muscade - Bouche charnue et suave sur les fruits exotiques et la banane - Amertume douce - Final feuille à tabac et confiture de lait

NATION - TRINIDAD - CASK STRENGTH LIMITED EDITION 12€
1 469 bouteilles produites en 2024
53,4% vol.

Élevé en fût de Bourbon et vieilli pendant 12 ans dans des fûts de sherry Oloroso
Saveur et goût : Riche en alcool - Suave - Fruits confits - Minéral - Noix - Raisins secs

**SI VOUS AVEZ ENVIE D'UN VOYAGE AROMATIQUE ET GUSTATIF, LAISSEZ-VOUS TENTER
PAR NOTRE FORMULE 3 EN 1**

NATION GUATEMALA - NATION DEMERARA - NATION TRINIDAD 15€
3 Rhums en 1 - 3 verres de 2 cl à la place d'un verre de 4cl

JURA - MICLO - TALISKER 15€
3 whiskys en 1 - 3 verres de 2 cl à la place d'un verre de 4cl



CHARTREUSE

verre : 4 cl

CHARTREUSE VERTE - MAISON DES PÈRES CHARTREUX - ENTRE-DEUX-GUIERS - 2024 12€
55% vol.

Élixir végétal de 130 plantes - Vieilli en foudre de chêne - Couleur menthe
Saveur et goût : Herbacé - Menthe - Menthe poivrée - Poivre - Citron - Gingembre - Anis

CHARTREUSE JAUNE - MAISON DES PÈRES CHARTREUX - ENTRE-DEUX-GUIERS - 2024 12€
43% vol.

Liqueur de 130 plantes - Vieilli en foudre de chêne - Couleur safran
Saveur et goût : Mélisse - Miel distillée - Curcuma - Agrumes - Fleurs - Épice

CHARTREUSE MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE EN SOMMELERIE - MAISON DES PÈRES CHARTREUX - ENTRE-DEUX-GUIERS - 2022 15€
45% vol.

Liqueur de 130 plantes - Vieilli en foudre de chêne - Couleur safran
Saveur et goût : Miel distillé - Gentianes - Agrumes - Fleurs - Épices - Herbacé

EAU DE VIE

EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS - CŒUR DE CHAUFFE - DISTILLERIE MICLO - ALSACE 14€
45% vol.

Saveur et goût : Notes de poires gorgées de soleil - Mûre et juteuse - Souple et veloutée - Belle persistance aromatique

EAU DE VIE DE MIRABELLE - CŒUR DE CHAUFFE - DISTILLERIE MICLO - ALSACE 14€
45% vol.

Saveur et goût : Notes pâtisseries évoquant la tarte à la mirabelle accompagnée d'une touche de pâte d'amande - Mirabelle bien mûre - Final long

AUTRES

COGNAC VSOP BIO - DISTILLERIE PLANAT - COGNAC 10€
40% vol.

Saveur et goût : Notes de fruits exotiques - Ananas rôti - Écorces d'agrumes confites - Figues - Structures boisées - Vanille - Bourbon - Épices - Final long

LIQUEUR DE MENTHE GLACIAL - LA JUSTICE - DISTILLERIE MONTRIEUX - PONTARLIER 7€
25% vol.

Saveur et goût : Menthe et Menthe poivrée - Belle fraîcheur en bouche



COCA COLA	33 cl	4€
COCA COLA ZÉRO	33 cl	4€
ORANGINA	33 cl	4€
TONIC - MR GASTON ORIGINAL - MAISON TESSANDIER	25 cl	4€
LIMONADE - FINE SODA	33 cl	4€
ICE TEA PECHE - FINE THE GLACE	33 cl	4€
PERRIER	33 cl	4€
EAU MINERALE - CAROLA BLEUE	50 cl	3€
EAU GAZEUSE - CAROLA ROUGE	50 cl	3€

SIROP A L'EAU - 1883 MAISON ROUTIN 33 cl **2€**

Menthe verte - Pain d'épices - Grenadine - Concombre - Citron jaune -

Bubble Gum - Fleur de sureau - Caramel - Violette

JUS DE FRUITS - ALAIN MILLA - VALENCE - FRANCE

Abricot - Pêche jaune - Tomate rouge 33 cl **6€**

Fraise Segana - Litchi 33 cl **7€**

KOMBUCHA ROSE JASMIN - ANANDA KOMBUCHA - FRASNE - BIO 33 cl **6€**

Notes suaves, florales et élégantes - Un soupçon de miel et des nuances fraîches de thé blanc

KOMBUCHA FÈVES DE CACAO VANILLE - ANANDA KOMBUCHA - FRASNE - BIO 33 cl **6€**

Notes vanillées de chocolat - Caramel et fruits confits - Un soupçon de miel

KOMBUCHA TULSI CARDAMOME - ANANDA KOMBUCHA - FRASNE - BIO 33 cl **6€**

Notes légèrement mentholées et boisées - Un soupçon de miel et des nuances citronnées de thé vert

KOMBUCHA GINGEMBRE CURCUMA- ANANDA KOMBUCHA - FRASNE - BIO 33 cl **6€**

Puissant et vif - Notes de poivre noir - Un soupçon de miel et de rooibos



BOISSONS CHAUDES

Notre partenaire torréfacteur : Les Cafés Auguste

CAFÉ

RISTRETTO	15 ml	2€
EXPRESSO	45 ml	2€
CAFÉ ALLONGE	100 ml	2€

THÉ ET INFUSION

THÉ NOIR TROPICAL - ENGLISH TEA SHOP - BIO ET ÉQUITABLE **4€**

Un thé noir fruité original, offrant une explosion de saveurs exotiques de mangues et de noix de coco

THÉ VERT GRENADE - ENGLISH TEA SHOP - BIO ET ÉQUITABLE **4€**

Ce thé fruité à la robe rose dorée offre de subtiles senteurs de grenade et de fleurs. La douceur du fruit équilibre parfaitement l'amertume du thé vert tout en lui apportant une belle intensité

THÉ BLANC, COCO & FRUIT DE LA PASSION - ENGLISH TEA SHOP - BIO ET ÉQUITABLE **4€**

Ce thé blanc aux saveurs ensoleillées de fruits exotiques se révèle profond et intense. La coco apporte une belle longueur noiseté qui s'associe à merveille aux notes fraîches et fruités de la citronnelle et de la passion, le tout relevé d'une subtile touche de gingembre.

INFUSION BAIES ROUGES - ENGLISH TEA SHOP - BIO **4€**

Une infusion fruitée et parfumée avec une belle robe intense. L'hibiscus et le rooibos forment un corps complexe et acidulé que la douceur des baies sublime à chaque gorgée.



METS

Tous nos mets sont accompagnés de pain de la boulangerie pontissalienne du *Pain de l'Ours* et de beurre de la ville jurassienne de Nozeroy

PLANCHES APÉRITIVES

2 personnes

PLANCHE MIXTE

18€

100 GRAMMES D'UNE SÉLECTION DE 4 CHARCUTERIES DE CHEZ THAURIN SALAISON -- CERNANS
100 GRAMMES D'UNE SÉLECTION DE 4 FROMAGES DE LA FROMAGERIE DES MONTS DE JOUX - BANNANS

HUÎTRES (SELON ARRIVAGE DE SEPTEMBRE À JUIN)

6 pièces

12 pièces

HUÎTRES DE QUIBERON - N°4 - OSTRÉICULTEUR HENRY- SAINT-PHILIBERT - MORBIHAN

10€

19€

ESCARGOTS (INSCRITS AU GUIDE GASTRONOMIQUE GAULT & MILLAU)

6 pièces

12 pièces

FROMENTINES D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE - MAISON
ESCARGOTS DU LISON - ETERNOZ - DOUBS

10€

19€

FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT- FERME DE PLEINEFAGE - PAULIN - DORDOGNE
2 tranches de 25 grammes - 1 à 2 personnes

19€

CAFÉ GOURMAND

1 EXPRESSO - 1 BOULE DE GLACE - 2 MACARONS - 1 CANELÉ

7€

THÉ GOURMAND

1 THÉ OU INFUSION - 1 BOULE DE GLACE - 2 MACARONS - 1 CANELÉ

9€