

Apéritifs locaux

Apéritif Maison - 12cl	9€
Douceur Jurassienne - <i>Crémant et Macvin blanc</i> 12cl	8€
Coupe de Crémant - 12cl	7€
Supplément crème de fruits - 1cl	1€
<i>Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre, châtaigne</i>	
Galant, Domaine Tissot - 8cl	7€
Secret de Montbourgeau - 8cl	8€
Macvin blanc - 8cl	6€
Macvin rouge - 8cl	7€
Vin de Paille - 5cl	9€
Carminia, Domaine Baud - 8cl	6€
Pontarlier - 2cl	4€

Apéritifs

Coupe de Champagne - 12cl	12€
Apéritif Maison Champagne - 12cl	13€
Kir - 12cl	6€
Supplément crème de fruits - 1cl	1€
<i>Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre</i>	
Suze - 4cl	4€
Ricard ou Pastis - 2cl	3€
Martini blanc ou rouge - 8cl	4€
Porto blanc ou rouge - 8cl	6€
Campari - 8cl	5€

Bières

Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : <i>Blanche / Millefleur (blonde au miel) / Ambrée</i> - 33cl	5€
Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : <i>Griottines</i> - 33cl	6€
Bière Artisanale « La Nocturne » : <i>Apricot Sour (abricot framboise)</i> - 33cl	5€
Pression Leffe blonde - 25cl	4€
Pression Leffe blonde - 50cl	8€
Bière sans alcool - 33cl	4€

Cocktails avec alcool

Dai'Kiwi - <i>Rhum blanc, kiwi, citron pressé</i> - 12cl	10€
Spritzer litchi passion - <i>Vin rosé, litchi, passion, citron pressé</i> 25cl	10€
Cherry - <i>Vodka, liqueur de griottines, citron pressé</i> 10cl	8€
Americano - <i>Martini rouge, Campari</i> 10cl	8€
Negroni - <i>Martini rouge, Campari, Gin</i> 10cl	10€
Aperol Spritz - <i>Aperol, Prosecco</i> 18cl	12€
Hugo Spritz - <i>Liqueur de sureau, Prosecco</i> 18cl	13€
Local Spritz - <i>Amer de plantes bourguignonnes et jurassiennes, Crémant du Jura</i> 18cl	12€
Gin tonic myrtille - 18cl	12€
Gin tonic - 18cl	11€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Prix nets, toutes taxes et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

Apéritifs sans alcool

Jura Cola, Rouget de Lisle - 33cl	3€
Limonade artisanale, La Mortuacienne -33cl	3.50€
Coca-Cola Classique ou Zéro - 33cl	3.50€
Perrier - 33cl	3€
Schweppes Tonic - 25cl	3€
Thé glacé Bio et locaux « Jugeote » : <i>Pêche ou Menthe et citron</i> - 33cl	3.50€
Jus de fruits BIO « Jus de Rêves » : <i>Orange / Pomme / Ananas / Tomate / Multifruits ou Abricot</i> - 25cl	4.50€
Jus Détox « Kookabarra » : <i>pomme, mangue et gingembre ou pomme, menthe et citron</i>	4.50€
Sirop : <i>Fraise / Framboise / Cassis / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche / violette ou rhubarbe</i> - 1cl	1€
Supplément rondelle de citron ou orange	0.50€

Cocktails sans alcool

Cocktail de jus de fruits - 25cl	7€
Citronnade ananas - 25cl	6€
Colada fraise - <i>Coco, fraise, ananas</i> 18cl	8€
Purple - <i>Myrtille, pomme, citron pressé</i> 18cl	6€

Eaux Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation	50cl	75cl	100cl
Eau de Velleminfroy plate ou pétillante (Eau Minérale naturelle de Haute-Saône)	4€		5€
Evian	4€		5€
San Pellegrino	4€		5€
Chateldon		5€	

Vins au verre

12cl

Blancs

Saint Véran, Domaine du Val Lamartinien	7.50€
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud	7€
Condrieu « Aux Ruses », Jocelyne et Yves Lafoy	9.50€
L'Etoile « Cuvée Spéciale » non-ouillé, Domaine de Montbourgeau	8€
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud	14€
Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (Moelleux)	6€

Rouges et rosés

Trousseau « Cousu main », Domaine Baud	7€
Margaux, Clos Laborie	8.50€
Saint-Joseph, Domaine Courbis	9€
Languedoc « Côte de bœuf », Gourmet Père et Fils	7€
Côte de Provence AOC « By Ott », Domaine Ott (rosé)	7€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Prix nets, toutes taxes et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

Sélection de bulles	37,5cl	75cl
Champagnes AOC		
Louis Roederer Brut « Collection 246 » 		78€
Louis Roederer Rosé - 2016 		116€
Jean-Noël Haton Brut « Réserve »	39€	51€
Jean-Noël Haton Brut « Intense Extra » <i>Grand Cru</i>		65€
Jean-Noël Haton Rosé « Extra » <i>Grand Cru</i>		68€
Jean-Noël Haton Blanc de Blancs		63€
Laurent-Perrier Brut « La Cuvée »		98€
Crémants du Jura		
Domaine Christophe Richard, Brut 		35€
Domaine Pignier, Brut Nature 		38€
Frais'nésie, Domaine Baud (vin pétillant rosé à la fleur de sureau)		24€
Jura Blanc AOC		
Côtes du Jura		
Savagnin « Draine », Le Clos des Grives - 2023 (<i>Chille</i>) 		36€
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2023 	17€	24€
Tradition « Deux grains », Domaine Baud - 2021 	24€	32€
Savagnin non-ouillé « L'Un », Domaine Baud - 2022 	30€ (2020)	40€
Savagnin « L'Autre », Domaine Baud - 2022 		35€
Chardonnay « Le Calvaire », Domaine des Carlines - 2021		49€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines - 2023		41€
Savagnin « En Beaumont », Domaine des Carlines - 2022		52€
Chardonnay non-ouillé « Voile de Chardonnay » non-ouillé, Domaine des Carlines - 2018		52€
Chardonnay « Sur le seuil », Domaine des Pentacrines - 2022		39€
Chardonnay « Esperluète », Domaine des Pentacrines - 2023		40€
« GPS », Domaine Pignier - 2025 		38€
Chardonnay non-ouillé « Cellier des Chartreux », Domaine Pignier - 2018 		55€
Gamay blanc, Domaine Pignier - 2022 		59€
Savagnin non-ouillé, Domaine Pignier - 2018 		83€
L'Etoile		
« Cuvée Spéciale » non-ouillé, Domaine de Montbourgeo - 2020	25€	45€
Etoile non-ouillé, Domaine de Montbourgeo - 2022		33€
Arbois		
Chardonnay, Domaine Rolet - 2023	18€	33€
Tradition, Domaine Rolet - 2018	22€ (2013)	41€
Vin Jaune		
Côtes du Jura, Domaine Pignier - 2018 		114€
Château-Chalon, Domaine Baud - 2018		81€
L'Etoile, Domaine de Montbourgeo - 2016		

Jura Rouge AOC		37,5cl	75cl
Côtes du Jura			
Pinot Noir « À bec », Le Clos des Grives - 2023 (Chille) 			
Trousseau-Poulsard « Des bois », Le Clos des Grives - 2023 (Chille) 			
Trousseau « Cousu main », Domaine Baud - 2024 	22€ (2023)	28€	
Poulsard « En Revermont », Domaine Baud - 2025 	17€ (2023)	25€	
Pinot Noir, Domaine des Carlines - 2024		49€	
Arbois			
Trousseau, Domaine Rolet - 2024	20€ (2022)	36€	
Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2025	19€	35€	
Bourgogne Blanc AOC			
Chablis			
Chablis « Côte de Jouan », Domaine des Pérégrins, <i>Premier Cru</i> - 2022		60€	
Chablis, Domaine de Vauroux - 2024	25€ (2023)	45€	
Petit Chablis, Domaine des Pérégrins - 2023 		29€	
Côte de Nuits			
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdix, <i>Premier Cru</i> - 2020		169€	
Côte de Beaune			
Auxey Duressé « La Macabrée », Olivier Leflaive - 2022		96€	
Puligny Montrachet, Olivier Leflaive - 2020		168€	
Côte Chalonnaise			
Rully, Domaine Chanson - 2025		61€	
Montagny « Cuvée des 4 clochers », Domaine de Montorge, <i>Premier Cru</i> - 2022	27€ (2020)	52€	
Mâconnais			
Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette - 2023  		54€	
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2024	19€	32€	
Bourgogne Rouge AOC			
Côte de Nuits			
Côte de Nuits Villages, Domaine Edmond Cornu - 2022		73€	
Vosne-Romanée, Domaine des Perdrix - 2023		164€	
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix - 2021		123€	
Côte de Beaune			
Pernand-Vergelesses « Fichots », Domaine Leflaive, <i>Premier Cru</i> - 2023	47€ (2020)	82€	
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2023		55€	
Chorey-lès-Beaune « Les Bons Ores », Domaine Edmond Cornu - 2022		61€	
Chorey-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2022	25€ (2023)	47€	
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Albert Bichot - 2022		49€	
Beaune « Clos du Roi », Domaine Chanson, <i>Premier Cru</i> - 2020		98€	
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive - 2022		84€	
Santenay « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2018		72€	
Côte Chalonnaise			
Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie - Albert Bichot - 2022		81€	
Mercurey, Domaine Meix-Foulot - 2022			
Givry « Clos de Choué », Domaine Chofflet, <i>Premier Cru</i> - 2022		64€	
Givry « Héritage », Domaine Chofflet - 2022		47€	

Beaujolais Rouge AOC		37,5cl	75cl
Morgon « Cuvée Canon », Michel Guignier Les Améthystes - 2023 			36€
Moulin-à-Vent Vieilles Vignes, La Closerie des Thorins - 2020			43€
Fleurie « Montgenas », Château de Bellevue - 2020			35€
Vallée du Rhône Blanc AOC			
Condrieu « Aux Ruses », Jocelyne et Yves Lafoy - 2023			65€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2023		33€	60€
Crozes Hermitage « Les Pontaix », Domaine Laurent Fayolle - 2023 			53€
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin - 2023  			32€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadiou - 2024			33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2023			68€
Vallée du Rhône Rouge AOC			
Côte-Rôtie, Maison Les Alexandrins - 2022			99€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2024		34€	60€
Crozes Hermitage « Sens », Domaine Laurent Fayolle - 2024 			37€
Cornas « Champelrose », Domaine Courbis - 2022			77€
Gigondas Vieilles Vignes « Cuvée Prestige », Domaine Pierre Amadiou - 2022 		22€	42€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadiou - 2023		18€	33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2020		44€ (2022)	79€
Châteauneuf-Du-Pape, Gilbert - 2011			90€
Collines Rhodaniennes Blanc IGP			
« La Mistrale », Domaine Laurent Fayolle - 2023 			29€
Collines Rhodaniennes Rouge IGP			
« Le vent se lève », Les Déplaudes de Tartataras - 2023  			26€
« La Chance », Les Déplaudes de Tartataras - 2023  			33€
Val de Loire Blanc AOC			
Centre-Loire			
Menetou-Salon « Prieuré des Aublats », Domaine Henri Bourgeois - 2022			32€
Sancerre « Grande Réserve », Domaine Henri Bourgeois - 2025 		22€ (2022)	39€
Pouilly-Fumé « En Travertin », Domaine Henri Bourgeois - 2023 		22€	39€
Pouilly Fumé, Domaine Denizot - 2023			42€
Nantais			
Gros-plant du pays Nantais « Foll'Blanche », Domaine Brégeon - 2023 			23€
Muscadet Sèvre et Maine « Gorges », Domaine Brégeon - 2018 			45€
Val de Loire Rouge AOC			
Centre-Loire AOC			
Sancerre « Osmoze », Domaine Denizot - 2024			45€
Touraine AOC			
Chinon « Gabare », Domaine Grosbois - 2021  			39€
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons », Domaine Amirault - 2023  		19€	33€

Bordelais Rouge AOC		37,5cl	75cl
Libournais			
Pomerol « Le seuil de Mazeyres », Château Mazeyres - 2020	 		57€
Saint-Emilion, Clos des Jacobins, <i>Grand Cru Classé</i> - 2018			94€
Graves			
Pessac-Léognan, Château Malartic Lagravière, <i>Grand Cru Classé</i> - 2008			
Médoc			
Haut-Médoc, Château Cantemerle, <i>Grand Cru Classé</i> - 2020			79€
Pauillac, Château Batailley, <i>Grand Cru Classé</i> - 2006			
Saint-Julien « Les Fiefs Lagrange », Château Lagrange - 2019			75€
Saint-Julien, Château Talbot, <i>Grand Cru Classé</i> - 2014		90€	
Margaux, Clos Laborie - 2021			53€
Languedoc-Roussillon Blanc			
Gascone IGP			
« Villa Côte d'Argent », Lionel Osmin & Cie - 2022			18€
« Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie - 2024 (moelleux)			20€
Languedoc AOC			
« Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2021	 		45€
« Prestige », Château Puech-Haut - 2021			39€
Côtes Catalanes IGP			
« Engrenaches », Face B - 2018			35€
Languedoc-Roussillon Rouge AOC			
« Prestige », Château Puech-Haut - 2021			42€
Luberon Blanc AOC			
« 1603 », Château de Sannes - 2023			28€
Sélection de Vins de France			
« Les Collines », Stéphane Ogier - 2021			38€
Sélection de vins rosés			
Côtes du Jura AOC « Audacieuse », Domaine Baud - 2023			20€
Luberon AOC « 1603 », Château de Sannes - 2025			26€
Côte de Provence AOC « By Ott », Domaine Ott - 2024			24€
Ile de Beauté IGP « Terra Rosé », San Ghjuvà			20€
Sélection de vins du monde			
Allemagne : Riesling, Olivier Zeter - 2021			31€
Portugal : Douro, Casa Agricola Roboredo Madeira - 2021			26€
Argentine : Malbec, Sierra de Plata - 2025			23€
Sélection de magnums			150cl
Crozes Hermitage, Maison les Alexandrins - 2022			61€
Fleurie « Montgenas », Château de Bellevue - 2015			61€

Sélection de digestifs

4cl

Marc du Jura	10€	Vieille Fine du Jura	10€
Cognac XO	12€	Liqueurs de fruits	10€
Armagnac	12€	Limoncello	8€
Calvados	10€	Grand Marnier	8€
Chartreuse verte	10€	Maldenberg Blanc Pur	10€
Cointreau	8€	Genepi	9€
Eaux de vie	10€	Amaretto	8€
Rhums	10 à 12 €	Get 27 ou 31	7€
Whisky	10 à 12 €	Menthe Pastille	7€
Baileys	8€	Menthe poivrée	7€
Gentiane	7€		

Boissons chaudes

Espresso Malongo	2.50€
Décaféiné Malongo 	2.50€
Espresso Macchiato	3€
Cappuccino	3.50€
Thé	3€
Infusion	3€
Irish Coffee	13€
Supplément crème ou lait	0.50€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Prix nets, toutes taxes et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages