

## Apéritifs locaux

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

## Apéritifs

Coupe de Champagne - 12cl	12€
Kir - 12cl	6€
Supplément crème de fruits - 1cl (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)	1€
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 » : Blanche / Millefleur (blonde au miel) / Ambrée - 33cl	5€
Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : Griottines - 33cl	6€
Bière Artisanale « La Nocturne » : Abricot Sour (abricot framboise) - 33cl	5€
Pression Leffe blonde - 25cl	4€
Pression Leffe blonde - 50cl	8€
Bière 1664 <b>sans alcool</b> - 33cl	4€

## 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 » : Pêche / Menthe et citron - 33cl	3.50€
Jus de fruits BIO « Jus de Rêves » : Orange / Pomme / Ananas / Tomate / Multifruits / Abricot - 25cl	4.50€
Jus Détox « Kookabarra » : pomme, mangue et gingembre	4.50€
Sirop : Fraise / Framboise / Cassis / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche / violette / rhubarbe - 1cl	1€
Supplément rondelle de citron ou orange	0.50€

## Eaux

	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€	

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation



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

## Sélection de cocktails avec alcool

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

## Sélection de cocktails sans alcool

Cocktail de jus de fruits - 25cl	7€
Citronnade ananas - 25cl	6€
Colada fraise - 18cl (Coco, fraise, ananas)	8€
Purple - 18cl (Myrtille, pomme, citron pressé)	6€


## Sélection de vins au verre

12cl

### Blancs

Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien	7.50€
Luberon « 1603 », Château de Sannes 	7.50€
Chardonnay « Esperluète », Domaine des Pentacrines	8€
L'Etoile « Cuvée Spéciale » non-ouillé, Domaine de Montbourgeau	7.50€
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud 	14€
Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (Moelleux)	6€

### Rouges et rosé




Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet	7.50€
Trousseau « Cousu main », Domaine Baud 	7€
Languedoc « Côte de bœuf », Gourmet Père et Fils	7€
« Les Collines », Stéphane Ogier	8€
« Tera Rosé », San Ghjuvà (rosé)	6€
















HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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

	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Sélection de bulles</b>		
<b>Champagnes AOC</b>		
Louis Roederer, Collection 245 		78€
Louis Roederer, Brut rosé - 2016 		116€
Jean-Noël Haton, Brut Réserve	39€	51€
Jean-Noël Haton, Brut Intense Extra, <b>Grand Cru</b>		65€
Jean-Noël Haton, Rosé Extra, <b>Grand Cru</b>		68€
Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs		63€
Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut		98€
<b>Crémants du Jura</b>		
Domaine Christophe Richard, Brut 		35€
Domaine Pignier, Brut nature 		38€
Frais'nésie, Domaine Baud (vin pétillant rosé à la fleur de sureau)		24€
<b>Jura Blanc</b>		
<b>Côtes du Jura AOC</b>		
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2022 	17€	24€
Tradition « Deux grains », Domaine Baud - 2021 	24€ (2020)	32€
Savagnin « L'Un » non-ouillé, Domaine Baud - 2020 	30€	40€
Savagnin ouillé « L'Autre », Domaine Baud - 2022 		35€
Chardonnay « Le Calvaire », Domaine des Carlines - 2021		49€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines - 2022		41€
Savagnin « En Beaumont », Domaine des Carlines - 2022		52€
Chardonnay « Voile de Chardonnay » non-ouillé, Domaine des Carlines - 2018		52€
Chardonnay « Sur le seuil », Domaine des Pentacrines - 2022		39€
Chardonnay « Esperluète », Domaine des Pentacrines - 2022		40€
« GPS », Domaine Pignier - 2023 		38€
Chardonnay « Cellier des Chartreux » non-ouillé, Domaine Pignier - 2017 		55€
Gamay blanc, Domaine Pignier - 2022 		59€
Savagnin, Domaine Pignier - 2018 		83€
<b>L'Etoile AOC</b>		
« Cuvée Spéciale » non-ouillé, Domaine de Montbourgeau - 2020	25€ (2018)	45€
Etoile non-ouillé, Domaine de Montbourgeau - 2020		33€
<b>Arbois AOC</b>		
Chardonnay, Domaine Rolet - 2023	18€	32€
Tradition, Domaine Rolet - 2018	22€ (2013)	41€
<b>Jura Rouge</b>		
<b>Côtes du Jura AOC</b>		
Trousseau « Cousu main », Domaine Baud - 2024 	22€ (2023)	28€
Poulsard « En Revermont », Domaine Baud - 2023 	17€	25€
Pinot Noir, Domaine des Carlines - 2023		49€
<b>Arbois AOC</b>		
Trousseau, Domaine Rolet - 2023	19€ (2022)	35€
Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2023	18€	33€

<b>Vin Jaune AOC</b>		<b>62cl</b>
Côtes du Jura, Domaine Pignier - 2018 		114€
Château-Chalon, Domaine Baud - 2018 		81€
L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2016		98€
<b>Bourgogne Blanc</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Chablis AOC</b>		
Chablis, Domaine de Vauroux - 2023	25€ (2022)	44€
<b>Côte de Nuits AOC</b>		
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdix, <b>Premier Cru</b> - 2020		169€
<b>Côte de Beaune AOC</b>		
Auxey Duressé « La Macabrée », Olivier Leflaive - 2022		96€
Puligny Montrachet, Olivier Leflaive - 2020		168€
<b>Côte Chalonnaise AOC</b>		
Rully, Domaine Chanson - 2019		47€
Montagny « Cuvée des 4 clochers », Domaine de Montorge, <b>Premier Cru</b> - 2022	26€ (2020)	51€
<b>Mâconnais Blancs AOC</b>		
Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette - 2023 		54€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2024	19€	32€
<b>Bourgogne Rouge</b>		
<b>Côte de Nuits AOC</b>		
Côte de Nuits Villages, Domaine Edmond Cornu - 2020		68€
Vosne-Romanée, Domaine des Perdrix - 2021		
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix - 2021		123€
<b>Côte de Beaune AOC</b>		
Pernand-Vergelesses « Fichots », Domaine Leflaive, <b>Premier Cru</b> - 2021	47€ (2020)	82€
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2022		55€
Chorey-lès-Beaune « Les Bons Ores », Domaine Edmond Cornu - 2021		61€
Chorey-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2022	25€ (2023)	47€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Bichot - 2022		49€
Beaune « Clos du Roi », Domaine Chanson, <b>Premier Cru</b> - 2020		98€
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive - 2022		84€
Santenay « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2018		63€
<b>Côte Chalonnaise AOC</b>		
Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie - Albert Bichot - 2019		69€
Mercurey, Domaine Meix-Foulot - 2022		49€
Givry « Clos de Choué », Domaine Chofflet, <b>Premier Cru</b> - 2022		64€
Givry « Héritage », Domaine Chofflet - 2022		47€
<b>Savoie rouges AOC</b>		
« La nuit nous appartient », Domaine des 13 Lunes - 2022 		36€


<b>Beaujolais Rouge AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
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		32€
<b>Vallée du Rhône Blanc AOC</b>		
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 - 2023		33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2023		68€
<b>Vallée du Rhône Rouge AOC</b>		
Côte-Rôtie, Maison Les Alexandrins - 2022		99€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2024	34€ (2023)	60€
Crozes Hermitage « Sens », Domaine Laurent Fayolle - 2023		
Cornas « Champelrose », Domaine Courbis - 2021		60€
Gigondas Vieilles Vignes « Cuvée Prestige », Domaine Grand Romane Pierre Amadiou - 2022		42€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadiou - 2023	18€ (2022)	33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2020	44€ (2022)	79€
Châteauneuf-Du-Pape, Gilbert - 2011		90€
<b>Collines Rhodaniennes Blanc IGP</b>		
« La Mistrale », Domaine Laurent Fayolle - 2023 		29€
<b>Collines Rhodaniennes Rouge IGP</b>		
« Le vent se lève », Les Déplaudes de Tartaras - 2023 		26€
« La Chance », Les Déplaudes de Tartaras - 2023 		33€
<b>Val de Loire Blanc</b>		
<b>Centre-Loire AOC</b>		
Menetou-Salon « Prieuré des Aublats », Domaine Henri Bourgeois - 2022		32€
Sancerre « Grande Réserve », Domaine Henri Bourgeois - 2023 	22€ (2022)	38€
Pouilly-Fumé « En Travertin », Domaine Henri Bourgeois - 2023 	22€	37€
Pouilly Fumé, Domaine Denizot - 2023		42€
<b>Nantais AOC</b>		
Gros-plant du pays Nantais « Foll'Blanche », Domaine Brégeon - 2023 		23€
Muscadet Sèvre et Maine « Gorges », Domaine Brégeon - 2018 		45€
<b>Val de Loire Rouge</b>		
<b>Centre-Loire AOC</b>		
Sancerre « Les bonnes bouches », Domaine Henri Bourgeois - 2022	20€	
<b>Touraine AOC</b>		
Chinon « Gabare », Domaine Grosbois - 2021 		39€
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons », Domaine Amirault - 2022 		29€

<b>Bordelais Rouge</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Libournais AOC</b>		
Pomerol « Le seuil de Mazeyres », Château Mazeyres - 2020 		57€
Saint-Emilion, Clos des Jacobins - 2018		94€
<b>Graves AOC</b>		
Pessac-Léognan, Château Malartic Lagravière, <b>Grand Cru Classé</b> - 2008		110€
<b>Médoc AOC</b>		
Haut-Médoc, Château Cantemerle, <b>Grand Cru Classé</b> - 2020		79€
Pauillac, Château Batailley, <b>Grand Cru Classé</b> - 2006		111€
Saint-Julien « Les Fiefs Lagrange », Château Lagrange - 2019		75€
Saint-Julien, Château Talbot, <b>Grand Cru Classé</b> - 2014	90€	
Margaux, Clos Laborie - 2021		53€
<b>Languedoc-Roussillon Blanc</b>		
<b>Gascone IGP</b>		
« Villa Côte d'Argent », Lionel Osmin & Cie - 2022		18€
« Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie - 2023 (moelleux)		20€
<b>Languedoc AOC</b>		
« Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2021 		45€
« Prestige », Château Puech-Haut - 2021		39€
<b>Côtes Catalanes IGP</b>		
« Engrenaches », Face B - 2018		35€
<b>Languedoc-Roussillon Rouge</b>		
<b>Languedoc AOC</b>		
« Prestige », Château Puech-Haut - 2021		42€
<b>Luberon Blanc AOC</b>		
« 1603 », Château de Sannes - 2023		28€
<b>Sélection de Vins de France</b>		
« Les Collines », Stéphane Ogier - 2021		38€
<b>Sélection de vins rosés</b>		
Côtes du Jura AOC « Audacieuse », Domaine Baud - 2023		20€
Luberon AOP « 1603 », Château de Sannes - 2024 		26€
Ile de Beauté IGP « Terra Rosé », San Ghjuvà		20€
<b>Sélection de vins du monde</b>		
Allemagne : Riesling, Olivier Zeter - 2021		31€
Portugal : Douro, Casa Agricola Roboredo Madeira - 2021 		26€
Argentine : Malbec, Sierra de Plata - 2025 		? €
<b>Sélection de magnums</b>		<b>150cl</b>
Crozes Hermitage, Maison les Alexandrins - 2022		61€
Fleurie « Montgenas », Château de Bellevue - 2015		61€

<b>Sélection de Whiskies</b>	<b>4cl</b>
<b>Bourbon</b> : Four Roses	10€
<b>Tennessee Whiskey</b> : Jack Daniel's	10€
<b>Blended</b> : Chivas Regal 12 ans, Ballantine's	10€
<b>Single Malt</b> : Knockando 12 ans, Glenlivet 12 ou 15 ans, Cardhu 12 ans,	12€
Lagavulin 16 ans, Bowmore 15 ans, Glenfiddich 12 ans, Aberlour 10 ans, Jura, Glenmorangie 10 ans	12€
<b>Français</b> : Bellevoye (élevé en fûts de Sauternes), Black Malden, BM Signature (élevé en fûts de Macvin)	12€
Prohibition (élevé en fûts de Vin de Paille)	

<b>Sélection de Rhum</b>	<b>4cl</b>
Don Papa	10€
Diplomatico	10€
Moko Rum 8 ans (Panama)	10€
Moko Rum 20 ans (Panama)	12€

<b>Sélection de digestifs - 4cl</b>			
Vieux 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€
Malibu	6€	Get 27 ou 31	7€
Baileys	8€	Menthe Pastille	7€
Gentiane	7€	Menthe poivrée	7€

<b>Boissons chaudes</b>	
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€