










CHAMPAGNE AOC ET CREMANT DU JURA AOC






	75 Cl
CHAMPAGNE ROEDERER, Brut Premier	75
CHAMPAGNE ROEDERER, Brut Rosé - 2015	99
CHAMPAGNE VRANKEN, Brut	55

CREMANT DU JURA, Brut, Domaine Richard	30
CREMANT DU JURA, Brut Nature, « L'Autre », Domaine Pignier 	38

JURA BLANC AOC

	75 Cl	37,5 Cl
COTES DU JURA, Chardonnay, « Cuvée Flor », Domaine Baud Génération 9 - 2020/2019 	24	14
COTES DU JURA, Chardonnay non ouillé, « Cellier des Chartreux », Domaine Pignier - 2016/2015 	48	22
COTES DU JURA, Chardonnay, « A la Percenette », Domaine Pignier - 2016 		22
COTES DU JURA, Chardonnay, « de la Reculée », Domaine Pignier - 2019 	45	24
COTES DU JURA, Tradition non ouillé, « Deux Grains de Paradis », Domaine Baud Génération 9 - 2018/2016 	32	20
COTES DU JURA, Savagnin non ouillé, « L'Un », Domaine Baud Génération 9 - 2017 		22
COTES DU JURA, Savagnin ouillé, « L'Autre », Domaine Baud Génération 9 - 2019	35	
COTES DU JURA, Savagnin non ouillé, Domaine Pignier - 2015 	55	
COTES DU JURA, Gamay blanc, Domaine Pignier - 2018 	49	
COTES DU JURA, « GPS Vin Blanc d'Antan », Domaine Pignier - 2020 	32	
ARBOIS, Chardonnay, Domaine Rolet Père & Fils - 2018/2015	28	16
ARBOIS, Tradition non ouillé, Domaine Rolet Père & Fils - 2014/2013	36	22
L'ETOILE, Chardonnay non ouillé, « Cuvée Spéciale », Domaine de Montbourgeau - 2014		20
L'ETOILE, Chardonnay/Savagnin, « En Banode », Domaine de Montbourgeau - 2017		22

JURA ROUGE ET ROSE AOC




	75 Cl	37,5 Cl
COTES DU JURA, rosé, « Audacieuse », Domaine Baud Génération 9 - 2021 	20	
COTES DU JURA, Pinot noir, « Réserve », Domaine Baud Génération 9 - 2017 	23	
COTES DU JURA, Trousseau, « Cousu Main », Domaine Baud Génération 9 - 2018/2019 	28	16
COTES DU JURA, Poulsard, « En Revermont », Domaine Baud Génération 9 - 2019 	27	
COTES DU JURA, Trousseau, Domaine Pignier - 2019 	45	24
ARBOIS, Trousseau, Domaine Rolet Père & Fils - 2018	28	16
ARBOIS, Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet Père & Fils - 2018	28	16

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

SELECTION DE VIN JAUNE, CHATEAU-CHALON ET VIN DE PAILLE AOC

	62 Cl	37,5 Cl
COTES DU JURA, Vin Jaune, Domaine Pignier - 2014	 90	
CHATEAU-CHALON, Vin Jaune, Domaine Baud Génération 9 - 2014	 70	
COTES DU JURA, Vin Jaune, Domaine Baud Génération 9 - 2014	 60	
VIN DE PAILLE, Domaine Pignier - 2012		69

ALSACE BLANC AOC

	75 Cl	37,5 Cl
GEWURZTRAMINER, Vieilles Vignes, Jean Sipp - 2017/2018	35	20
PINOT GRIS, « Réserve », Jean Sipp - 2019/2018	25	15

ALSACE ROUGE AOC

	75 Cl	37,5 Cl
PINOT NOIR, « Réserve », Jean Sipp - 2019/2018	26	16

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

BOURGOGNE BLANC AOC

	75 Cl	37,5 Cl
<i>BOURGOGNE BLANC, Château de Lavernette - 2020</i>	35	
<i>CHABLIS, « Grand Régnard », Maison Régnard - 2020/2017</i>	50	30
<i>CHABLIS 1er Cru, « Montée de Tonnerre », Maison Régnard - 2015</i>	60	35
<i>CHABLIS, Domaine de Vauroux - 2019</i>	32	18
<i>RULLY, « La Chaume », Domaine David Lefort - 2018</i>	55	
<i>MONTAGNY 1er Cru, « Les 4 Clochers », Domaine de Montorge - 2018/2019</i>	35	20
<i>POUILLY-FUISSE, Domaine Albert Bichot - 2020</i>	62	
<i>SAINT-VERAN, Domaine Paradis - 2020/2019</i>	30	16

BOURGOGNE ROUGE AOC

	75 Cl	37,5 Cl
<i>COTE DE NUITS VILLAGES, Domaine Cornu Edmond & Fils - 2015</i>	42	
<i>MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru, « Clos des Ormes », Domaine Georges Lignier & Fils - 2015</i>	84	
<i>CHOREY-LES-BEAUNES, « Les Bons Ores », Domaine Cornu Edmond & Fils - 2018</i>	58	32
<i>BEAUNE 1er Cru, « Clos du Roi », Domaine Chanson - 2014/2017</i>	82	44
<i>HAUTES-COTES DE BEAUNE, Domaine Albert Bichot - 2019</i>	49	
<i>POMMARD, Domaine Rossignol-Février - 2016</i>	74	
<i>BOURGOGNE, Pinot Noir, Domaine Rossignol-Février - 2017</i>	36	
<i>SANTENAY, « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2017</i>	59	
<i>MERCUREY, « En Pierre Milley », Domaine Adélie par Albert Bichot - 2018</i>	69	
<i>MERCUREY, Domaine Meix-Foulot - 2017</i>	40	
<i>GIVRY 1er Cru, « Clos de Choué », Domaine Chofflet - 2019</i>	56	
<i>GIVRY, « Héritage », Domaine Chofflet - 2018</i>		30
<i>MACON, Domaine Dupré - 2020/2017</i>	25	15

VALLEE DU RHONE BLANC AOC

	75 Cl	37,5 Cl
<i>SAINT-JOSEPH, Domaine Courbis Laurent & Dominique - 2020/2019</i>	49	27
<i>CONDRIEU, Maison Les Alexandrins par Nicolas Perrin - 2019</i>	70	
<i>VACQUEYRAS, « La Grangelière », Pierre Amadieu - 2020</i>	28	



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

VALLEE DU RHONE ROUGE AOC

	75 Cl	37,5 Cl
COTE-ROTIE, Maison les Alexandrins par Nicolas Perrin - 2020	98	
SAINT-JOSEPH, Domaine Courbis Laurent & Dominique - 2020	48	26
CROZES HERMITAGE, Domaine Courbis Laurent & Dominique - 2020	38	
CROZES HERMITAGE, Maison les Alexandrins par Nicolas Perrin - 2020	32	
CORNAS, « CHAMPELROSE », Domaine Courbis - 2018	60	40
GIGONDAS, « Cuvée Prestige Vieilles Vignes », Domaine Grand Romane par Pierre Amadieu - 2019/2017	38	20
VACQUEYRAS, « La Grangelière », Pierre Amadieu - 2019/2018	28	18

VALLEE DU RHONE ROUGE VIN DE FRANCE

	75 Cl
« Le Rendez-vous des Acolytes », Domaine des Accoles - 2020	25

BEAUJOLAIS AOC

	75 Cl
BEAUJOLAIS, « Métro, boulot, Beaujo », Domaine des Canailles - 2019	28

IGP COLLINES RHODANIENNES

	75 Cl
« Le Vent se Lève », Les Deplaudes de Tartaras - 2018	30

VAL DE LOIRE BLANC AOC

	75 Cl	37,5 Cl
MENETOU-SALON, « Prieuré des Aublats », Henri Bourgeois - 2020	32	
POUILLY-FUME, « En Travertin », Henri Bourgeois - 2020	36	22
SANCERRE, « Grande Réserve », Henri Bourgeois - 2021/2020	36	22
MUSCADET SEVRE ET MAINE, « Gorges », Domaine Michel Brégeon - 2013	34	

VAL DE LOIRE ROUGE AOC

	75 Cl	37,5 Cl
MENETOU-SALON, « Prieuré des Aublats », Henri Bourgeois - 2019	29	
SANCERRE, « Les Bonnes Bouches », Henri Bourgeois - 2017/2015	32	18



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

BORDELAIS ROUGE AOC

	75 Cl	37,5 Cl
LALANDE DE POMEROL, « Cuvée de Malte », Château Pierrefitte - 2019	27	
POMEROL, « L'esquive », Château Franc Maillet - 2018	48	
SAINT EMILION Grand Cru Classé, « Lady Laroze », Château Laroze - 2015	46	
SAINT EMILION Grand Cru Classé, Clos des Jacobins - 2018	78	
HAUT-MEDOC Grand Cru Classé, Château Cantemerle - 2015	79	
PAUILLAC Grand Cru Classé, Château Batailley - 2006	111	
SAINT-JULIEN Grand Cru Classé, « Les Fiefs de Lagrange », Château Lagrange - 2015	75	
SAINT-JULIEN Grand Cru Classé, Château Talbot - 2014		90
MARGAUX, « Marquis de Mons », Château La Tour de Mons - 2013	41	
PESSAC-LEOGNAN Grand Cru Classé, Château Malartic Lagravière - 2008	110	

BORDELAIS ROUGE VIN DE FRANCE

	75 Cl
« Le Rouge de Notre Terre », Castel Vieilh La Salle - 2015	35

LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGE

	75 Cl
CORBIERES AOC, « Tout' autour », Dom&Terre - 2018	25
LANGUEDOC AOC, « Les petits pas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2019	25
TERRASSES DU LARZAC AOC, « Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2018	35
PAYS D'OC IGP, « Chemin De Moscou », Domaine Gayda - 2016	40

LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC

	75 Cl
COTES CATALANES IGP, « Engrenaches », Face B - 2017	35



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

PROVENCE ROSE AOP

	75 Cl	50 Cl
COTES DE PROVENCE « Gold », Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez - 2021	29	
COTES DE PROVENCE Cru Classé, « Saint-M », Château Saint Maur - 2020		28

VIN DU SUD-OUEST AOC

	75 Cl
GALLAC, « Acapella », Domaine Cinq Peyres - 2016	33
IROULEGUY, Domaine Abotia - 2014	36

VIN DU MONDE BLANC DOC

	75 Cl
ITALIE : SOAVE CLASSICO, Santa Sofia - 2015	20

VIN DU MONDE ROUGE

	75 Cl
PORTUGAL : DOURO DOP, « Terras Do Grifo », Quinta do Grifo - 2016	28
ITALIE : VALTENESI, « Negresco », Cà Maiol - 2018	32

SELECTION DE MAGNUM AOC

	150 Cl
CHABLIS, « Grand Régnard », Régnard - 2014	100
CHAMPAGNE DUVAL-LEROY 1er Cru, Brut, « Fleur de Champagne »	110

SELECTION DE MAGNUM IGP

	150 Cl
GRAND ARDECHE, Chardonnay, Louis Latour - 2015	72






HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris



SELECTION DE VINS AU VERRE

Tous nos vins aux verres contiennent des sulfites

BLANCS

		12 Cl
COTES DU JURA, Chardonnay, « Cuvée Flor », Domaine Baud Génération 9 - 2020		7,50
L'ETOILE, Chardonnay non ouillé, « Cuvée Spéciale », Domaine de Montbourgeau - 2014		7,50
COTES DU JURA, Tradition, « Deux Grains de Paradis », Domaine Baud Génération 9 - 2018		7,50
COTES DU JURA, Savagnin non ouillé, « L'Un », Domaine Baud Génération 9 - 2018		7,50
COTES DU JURA, Savagnin, « L'Autre », Domaine Baud Génération 9 - 2019		7,50
CHATEAU-CHALON, Vin Jaune, Domaine Baud - 2014		14
SAINT-VERAN, Domaine Paradis - 2020		7,50
SAINT-JOSEPH, Domaine Courbis Laurent & Dominique - 2020		9,50
MUSCADET SEVRE ET MAINE, « Gorges », Domaine Michel Brégeon - 2013		7,50
PINOT GRIS, « Réserve », Jean Sipp - 2018		7
GEWURZTRAMINER, Vieilles Vignes, Jean Sipp - 2017		7

ROUGES

		12 Cl
COTES DU JURA, Trousseau, « Cousu Main », Domaine Baud Génération 9 - 2018		7,50
COTES DU JURA, Poulsard, « En revermont », Domaine Baud génération 9 - 2019		7,50
SAINT-JOSEPH, Domaine Courbis Laurent & Dominique - 2020		9
MENETOU-SALON, « Prieuré des Aublats », Henri Bourgeois - 2019		8
SANCERRE, « Les Bonnes Bouches », Henri Bourgeois - 2015		8
LALANDE DE POMEROL, « Cuvée de Malte », Château Pierrefitte - 2019		8

ROSE

		12 Cl
COTES DE PROVENCE, « Gold », Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez - 2021		7,50



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

APERITIFS AVEC ALCOOL

	Cl	€
<i>Coupe de Champagne VRANKEN</i>	12 Cl	12
<i>Coupe de Champagne ROEDERER rosé</i>		14
<i>Apéritif Maison</i>		7
<i>Frais'Nésie (Vin pétillant à la Fleur de Sureau)</i>		6
<i>Douceur Jurassienne (Macvin blanc et Crémant du Jura)</i>		7
<i>Coupe de Crémant du Jura</i>		6
<i>Supplément crème de fruits (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)</i>	1 Cl	1
<i>Galant, Jacques Tissot</i>	8 Cl	8
<i>Secret de Montbourgeau, Domaine de Montbourgeau</i>		6
<i>Macvin rouge ou rosé</i>		6
<i>Macvin blanc</i>		5
<i>Macvin blanc 10 ans d'âge</i>		8
<i>Vin de Paille</i>		16,50
<i>Kir (Crème de cassis et Bourgogne aligoté)</i>	12 Cl	6
<i>Suze</i>	4 Cl	4
<i>Pontarlier</i>	2 Cl	4
<i>Ricard</i>		3
<i>Pastis 51</i>		3
<i>Martini blanc ou Martini rouge</i>	8 Cl	4
<i>Porto blanc ou Porto rouge</i>		6
<i>Campari</i>		5

SELECTION DE WHISKIES

	Cl	€
<i>Bourbon : Jim Beam, Four Roses</i>	4 Cl	10
<i>Tennessee Whisky : Jack Daniel's</i>		10
<i>Whisky Scotch Blended : J&B</i>		8
<i>Whisky Scotch Blended : Clan Campbell, Ballantine's</i>		10
<i>Whisky Single Malt : Knockando 12 ans, Glenlivet 12 ou 15 ans, Cardhu 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Lagavulin 16 ans, Macallan Amber, Bowmore, Glenfiddich 12 ou 15 ans, Aberlour 10 ans, Jura, Glenmorangie</i>		10



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

SELECTION DE BIERE

	Cl	€
<i>Bière Artisanale « Rouget de Lisle » :</i>		
<i>Blanche des Plateaux, Millefleur (blonde au miel), Grande Rivière (ambrée)</i>	33 Cl	5
<i>Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : Griottines</i>		6
<i>Bière pression Leffe blonde</i>	25 Cl	4
	50 Cl	8

SELECTION DE JUS DE FRUITS BIO « JUS DE REVE »

	Cl	€
<i>Oranges, Pommes, Ananas, Pamplemousses roses, Multi-fruits, Pommes-Poires, Tomates</i>	25 Cl	4,50

APERITIF SANS ALCOOL

	Cl	€
<i>Cocktail sans alcool</i>	25 Cl	8
<i>Jura cola « Rouget de Lisle »</i>		3
<i>Limonade artisanale « La Mortuacienne »</i>	33 Cl	3,50
<i>Coca-cola (Classique ou zéro)</i>		
<i>Perrier</i>		
<i>Schweppes</i>	25 Cl	3
<i>Ice Tea</i>		
<i>Supplément sirop</i> <i>(Fraise, framboise, cassis, grenadine, menthe, citron, pêche, châtaigne, orgeat)</i>	1 Cl	1
<i>Supplément rondelle de citron</i>		0,50

EAUX PLATES

	Cl	€
<i>Eau de Velleminfroy (Eau minérale naturelle de Haute-Saône)</i>	100 Cl	5
<i>Evian</i>	50 Cl	4

EAUX PETILLANTES

	Cl	€
<i>Eau de Velleminfroy (Eau minérale naturelle de Haute-Saône)</i>	100 Cl	5
<i>San Pellegrino</i>	50 Cl	4
<i>Chateldon</i>	75 Cl	5

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

BOISSONS CHAUDES

	€
<i>Espresso Leggero</i> <i>Espresso Decaffeinato</i> <i>Espresso Ristretto</i>	2,50
<i>Cappuccino Maison</i>	3,50
<i>Irish Coffee</i>	13
<i>Supplément lait ou crème</i>	0,50
<i>Thé</i> <i>Infusion</i>	3

DIGESTIFS 4 CI

	€		€
<i>Marc du Jura</i>	10	<i>Liqueur de Poire « Golden 8 », Massenez</i>	10
<i>Cognac VSOP</i>	10	<i>Liqueur de Prunelle, Cartron</i>	8
<i>Rhum Don Papa, Diplomatico,</i>	10	<i>Cointreau, Grand Marnier</i>	8
<i>Fine de Calvados, Père Magloire</i>	10	<i>Vodka</i>	6
<i>Chartreuse Verte</i>	10	<i>Malibu Coco</i>	6
<i>Eau de vie de Mirabelle, de Poire,</i> <i>de Framboise ou de Kirsch</i>	10	<i>Get 27 ou 31</i>	7
		<i>Baileys</i>	8

SELECTION D'ARMAGNAC MILLESIMES « CHATEAU DE LAUBADE » 4 CI

	€
<i>ARMAGNAC 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1967, 1969, 1970, 1977</i>	20
<i>BAS ARMAGNAC 1965, 1967, 1972, 1973, 1974, 1976, 1978</i>	15

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris

Quelques informations...

Ouillage :

Durant l'élevage, une partie du vin s'évapore « la part des anges », laissant ainsi le liquide au contact de l'air et augmentant le risque d'oxydation. Le vigneron ajoute donc du vin régulièrement pour pallier à cette évaporation, c'est l'ouillage.

Dans le Jura, un certain nombre de vins ne sont pas ouillés, le plus célèbre est le Vin Jaune. Cette absence d'ouillage permet le développement d'un voile de levures produisant les arômes caractéristiques des vins oxydatifs (noix, épices...).

Agriculture biologique :



La vigne n'a reçu aucun traitement chimique de synthèse depuis au minimum 3 ans. Le vigneron ne peut utiliser que des produits naturels dans la vigne (cuivre, soufre...). Ce label réduit également l'utilisation d'intrants œnologiques.

Agriculture biodynamique :



BIODYVIN

En agriculture biodynamique, le viticulteur conçoit un système global autour de la vigne, le terrain d'exploitation est considéré comme un organisme vivant, autonome et diversifié. Seuls 5 intrants sont autorisés. Ce label vient en complément du label AB. Il repose sur les principes biodynamistes visant à inclure la vigne en interaction avec le système astral et animal.

Terra Vitis :



C'est une certification environnementale spécifique à la viticulture majoritairement centrée autour de la protection des ressources naturelles. Cette démarche s'appuie de manière égale sur les 3 piliers du développement durable : l'environnement, le social et l'économie.



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris