Apéritifs locaux

Apéritif Maison - 12cl	9€
Douceur Jurassienne (Crémant et Macvin blanc) - 12cl	8€
Coupe de Crémant - 12cl	7€
Fraisnésie, Domaine Baud (vin pétillant aromatisé à la fleur de sureau) - 12cl	8€
Supplément crème de fruits - 1cl (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)	1€
Galant, Domaine Tissot - 8cl	7€
Secret de Montbourgeau - 8cl	8€
Macvin blanc - 8cl	5€
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 » : Apricot Sour (abricot framboise) - 33cl	5€
Pression Leffe blonde - 25cl	4€
Pression Leffe blonde - 50cl	8€
Bière 1664 **sans alcool** - 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, ananas et gingembre	4.50€
Sirop : Fraise / Framboise / Cassis / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche - 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€	

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets 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	
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud	7€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien	7.50€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines	8€
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin	7.50€
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud	14€
Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (Moelleux)	6€
Rouges et rosé	
Trousseau, Domaine Rolet	7.50€
Poulsard, Domaine Baud	7€
Sancerre « Les bonnes bouches », Domaine Henri Bourgeois	7.50€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon	14€
Languedoc « Côte de boeuf », Gourmet Père et Fils	7€
« Audacieuse », Domaine Baud (Rosé)	6€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

Sélection de bulles	37,5cl	75cl
Champagnes AOC		
Louis Roederer, Collection 245		78€
Louis Roederer, Brut rosé - 2016		116€
Jean-Noël Haton, Brut Réserve	39€	51€
Jean-Noël Haton, Brut Intense Extra, **Grand Cru**		65€
Jean-Noël Haton, Rosé Extra, **Grand Cru**		68€
Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs		63€
Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut		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)		22€
Jura Blanc		
Côtes du Jura AOC		
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2021	14€ (2020)	24€
Tradition « Deux grains », Domaine Baud - 2020	20€	32€
Savagnin « L'Un » non-ouillé, Domaine Baud - 2020	30€	38€
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 - 2021		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€
L'Etoile AOC		
Cuvée Spéciale non-ouillé, Domaine de Montbourgeau - 2019	29€ (2018)	45€
Etoile non-ouillé, Domaine de Montbourgeau - 2020		30€
Arbois AOC		
Chardonnay, Domaine Rolet - 2023	18€ (2022)	32€
Tradition, Domaine Rolet - 2018	22€ (2013)	41€
Jura Rouge		
Côtes du Jura AOC		
Trousseau « Cousu main », Domaine Baud - 2023	21€ (2022)	26€
Poulsard « En Revermont », Domaine Baud - 2023	15€	25€
Pinot Noir, Domaine des Carlines - 2023		45€
Arbois AOC		
Trousseau, Domaine Rolet - 2022	19€	35€
Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2023	18€	33€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

Vin Jaune AOC		**62cl**
Côtes du Jura, Domaine Pignier - 2014		90€
Château-Chalon, Domaine Baud - 2017		74€
L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2016		98€
Alsace Blancs et Rouges AOC	**37,5cl**	**75cl**
Gewurztraminer « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, **Grand Cru** - 2016 (moelleux)		48€
Riesling « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, **Grand Cru** - 2018		54€
Auxerrois « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018		28€
Pinot Gris « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, **Grand Cru** - 2018 (demi-sec)		49€
Pinot Noir « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018		66€
Bourgogne Blanc		
Chablis AOC		
Chablis, Domaine de Vauroux - 2022	24€ (2021)	44€
Côte de Nuits AOC		
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdix, **Premier Cru** - 2020		169€
Côte de Beaune AOC		
Auxey Duresse « La Macabrée », Olivier Leflaive - 2018		90€
Puligny Montrachet, Olivier Leflaive - 2020		160€
Côte Chalonnaise AOC		
Rully, Domaine Chanson - 2019		47€
Montagny « Cuvée des 4 clochers », Domaine de Montorge, **Premier Cru** - 2022	26€ (2020)	51€
Mâconnais Blancs AOC		
Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette - 2022		
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2023	19€	32€
Bourgogne Rouge		
Côte de Nuits AOC		
Côte de Nuits Villages, Domaine Edmond Cornu - 2020		62€
Vosne-Romanée, Domaine des Perdrix - 2021		160€
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix - 2021		123€
Côte de Beaune AOC		
Pernand-Vergelesses « Fichots », Domaine Leflaive, **Premier Cru** - 2021	47€ (2020)	82€
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2021		49€
Chorey-lès-Beaune « Les Bons Ores », Domaine Edmond Cornu - 2021		58€
Chorey-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot - 2022	25€ (2023)	44€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Bichot - 2020		49€
Beaune « Clos du Roi », Domaine Chanson, **Premier Cru** - 2018		98€
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive - 2022		84€
Santenay « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2018		63€
Côte Chalonnaise AOC		
Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie - Albert Bichot - 2019		69€
Mercurey, Domaine Meix-Foulot - 20202		49€
Givry « Clos de Choué », Domaine Chofflet, **Premier Cru** - 2020		64€
Givry « Héritage », Domaine Chofflet – 2022		47€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

	37,5cl	75cl
Savoie rouges AOC		
« La nuit nous appartient », Domaine des 13 Lunes - 2022		36€
Beaujolais Rouge AOC		
Morgon « Cuvée Canon », Michel Guignier Les Améthystes - 2022		
Moulin-à-Vent Vieilles Vignes, La Closerie des Thorins - 2020		43€
Vallée du Rhône Blanc AOC		
Condrieu « Aux Ruses », Jocelyne et Yves Lafoy - 2023		65€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2023	29€ (2021)	57€
Crozes Hermitage « Les Pontaix », Domaine Laurent Fayolle - 2023		53€
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin - 2022		32€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadieu - 2023		33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2022		62€
Vallée du Rhône Rouge AOC		
Côte-Rôtie, Maison Les Alexandrins - 2021		99€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2024	29€ (2022)	57€
Saint Joseph, Maison Les Alexandrins - 2022		
Crozes Hermitage « Sens », Domaine Laurent Fayolle - 2023		35€
Cornas « Champelrose », Domaine Courbis - 2021		60€
Gigondas Vieilles Vignes « Cuvée Prestige », Domaine Grand Romane Pierre Amadieu - 2022	22€	42€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadieu - 2022	18€	33€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2020	44€ (2022)	79€
Collines Rhodaniennes Blanc IGP		
« La Mistrale », Domaine Laurent Fayolle - 2023		29€
Collines Rhodaniennes Rouge IGP		
« Le vent se lève », Les Déplaudes de Tartataras - 2022		26€
« La Chanse », Les Déplaudes de Tartataras - 2022		33€
Val de Loire Blanc		
Centre-Loire AOC		
Menetou-Salon « Prieuré des Aublats », Domaine Henri Bourgeois - 2022		32€
Sancerre « Grande Réserve », Domaine Henri Bourgeois - 2023	22€ (2021)	38€
Pouilly-Fumé « En Travertin », Domaine Henri Bourgeois - 2022	22€ (2023)	37€
Pouilly Fumé, Domaine Denizot - 2023		42€
Nantais AOC		
Gros-plant du pays Nantais « Foll'Blanche », Domaine Brégeon - 2023		23€
Muscadet Sèvre et Maine Gorges, Domaine Brégeon - 2018		45€
Val de Loire Rouge		
Centre-Loire AOC		
Sancerre « Les bonnes bouches », Domaine Henri Bourgeois - 2022	20€ (2020)	35€
Touraine AOC		
Chinon « Gabare », Domaine Grosbois - 2021		39€
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons », Domaine Amirault - 2022		29€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

Bordelais Rouge	**37,5cl**	**75cl**
Libournais AOC		
Pomerol « Le seuil de Mazeyres », Château Mazeyres - 2020		57€
Saint-Emilion, Clos des Jacobins - 2018		94€
Graves AOC		
Pessac-Léognan, Château Malartic Lagravière, **Grand Cru Classé** - 2008		110€
Médoc AOC		
Haut-Médoc, Château Cantemerle, **Grand Cru Classé** - 2015		79€
Pauillac, Château Batailley, **Grand Cru Classé** - 2006		111€
Saint-Julien « Les Fiefs Lagrange », Château Lagrange - 2018		75€
Saint-Julien, Château Talbot, **Grand Cru Classé** - 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 - 2022 (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 - 2017		35€
Languedoc-Roussillon Rouge		
Languedoc AOC		
« Prestige », Château Puech-Haut - 2021		42€
Corbières AOC		
« Tout'Autour », Dom&Terre - 2019		26€
Luberon Blanc AOC		
« 1603 », Château de Sannes - 2023		28€
Sélection de vins rosés		
Côtes du Jura AOC « Audacieuse », Domaine Baud - 2023		20€
Pays D'Oc IGP « Okapy », Château Puech-Haut - 2023		37€
Luberon AOP « 1603 », Château de Sannes - 2024		26€
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 - 2022		23€
Sélection de magnums		**150cl**
Crozes Hermitage, Maison les Alexandrins - 2022		61€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages

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

Sélection de Rhum	**4cl**
Don Papa	10€
Diplomatico	10€
Moko Rum 8 ans (Panama)	10€
Moko Rum 20 ans (Panama)	12€

Sélection de digestifs - 4cl

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€		

Boissons chaudes

Espresso Malongo	2.50€
Décaféiné Malongo AB	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

Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris / Millésimes pouvant évoluer selon arrivages