

## Apéritifs locaux

Apéritif Maison - 12cl	9€
Douceur Jurassienne (Crémant et Macvin blanc) - 12cl	8€
Fraisésie, Domaine Baud (vin pétillant aromatisé à la fleur de sureau) - 12cl	8€
Coupe de Crémant - 12cl	7€
Supplément crème de fruits - 1cl (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)	1€
Galant, Domaine Tissot - 8cl	8€
Secret de Montbourgeau - 8cl	7€
Macvin blanc - 8cl	5€
Carminia, Domaine Baud - 8cl	6€
Pontarlier - 2cl	4€

## Apéritifs

Coupe de Champagne - 12cl	12€
Coupe de Champagne rosé - 12cl	15€
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€
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€
Ice Tea - 25cl	3€
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€

## 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€	



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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

## Sélection de cocktails avec alcool

Blanc Kiwi - 12cl (Vin blanc, kiwi, Golden Eight)	10€
Spritzer litchi passion - 25cl (Vin rosé, litchi, passion et citron)	10€
Cherry - 10cl (Vodka, liqueur de griottes, citron pressé)	8€
Americano - 10cl (Martini rouge, Campari)	8€
Negroni - 10cl (Martini rouge, Campari, Gin)	10€
Spritz - 18cl	12€
Gin tonic myrtille - 18cl	12€
Gin tonic - 18cl	11€

## Sélection de cocktails sans alcool

Cocktail de jus de fruits - 25cl	7€
Colada fraise - 18cl	8€
Citronnade ananas - 25cl	6€

## Sélection de vins au verre

12cl

### Blancs

Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud	7€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien	7.50€
Cuvée Spéciale, Domaine de Montbourgeau	8.50€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines	8€
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€
Poulsard, Domaine Baud	7.50€
Saint-Joseph, Domaine Courbis	10.50€
Pinot Noir « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas	11€
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon	14€
Pays D'Oc IGP « Argali », Château Puech-Haut (Rosé)	7.50€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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

<b>Champagnes</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Louis Roederer, Brut Premier 		78€
Louis Roederer, Brut rosé - 2016 		110€
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>Jura</b>		
<b>Crémants du Jura</b>		
Christophe Richard, Brut		35€
<b>Côtes du Jura Blancs AOC</b>		
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2021 	14€ (2020)	24€
Chardonnay « Cellier des Chartreux » non-ouillé, Domaine Pignier - 2017 		55€
Tradition « Deux grains de Paradis », Domaine Baud - 2019 	20€	32€
Savagnin L'Un, Domaine Baud - 2020 	30€	38€
Savagnin ouillé « L'Autre », Domaine Baud - 2022 		35€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines - 2021		41€
Savagnin « En Beaumont », Domaine des Carlines - 2021		49€
Chardonnay « Voile de Chardonnay » non-ouillé, Domaine des Carlines - 2018		52€
<b>L'Etoile Blancs AOC</b>		
Cuvée Spéciale, Domaine de Montbourgeau - 2019	29€ (2018)	45€
Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2020		30€
<b>Côtes du Jura Rouges AOC</b>		
Trousseau, Domaine Baud - 2023 	19€ (2022)	??
Poulsard, Domaine Baud - 2022 	15€ (2023)	25€
Poulsard « Clos des Fraisiers », Domaine de Montbourgeau - 2023		48€
<b>Arbois Blancs et Rouges AOC</b>		
Chardonnay, Domaine Rolet - 2020	18€ (2018)	32€
Tradition, Domaine Rolet - 2016	22€ (2013)	41€
Trousseau, Domaine Rolet - 2021	19€ (2018)	35€
Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2023	18€ (2018)	33€
<b>Sélection de Vin Jaune</b>		
AOC Côtes du Jura, Domaine Pignier - 2014 		90€
AOC Château-Chalon, Domaine Baud - 2016 		74€
AOC L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2016		98€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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

<b>Alsace Blancs et Rouges AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Gewurztraminer « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, <b>Grand Cru</b> - 2016 		48€
Riesling « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, <b>Grand Cru</b> - 2018		54€
Auxerrois « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018 		28€
Pinot Gris « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, <b>Grand Cru</b> - 2018 		49€
Pinot Noir « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018 		66€
 <b>Bourgogne</b>		
<b>Chablis AOC</b>		
Chablis, Domaine de Vauroux - 2022 	22€ (2021)	
 <b>Côte de Nuits AOC</b>		
Côte de Nuits Villages, Domaine Edmond Cornu - 2020		62€
Vosne-Romanée, Domaine des Perdrix - 2021		160€
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix - 2021		123€
Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix, <b>Premier Cru</b> - 2020 		169€
 <b>Côte de Beaune AOC</b>		
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	24€	44€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Bichot - 2020		49€
Beaune « Clos du Roi », Domaine Chanson, <b>Premier Cru</b> - 2018		98€
Auxey Duressé « La Macabrée », Olivier Leflaive - 2018 		90€
Puligny Montrachet « Enseignères », Olivier Leflaive - 2020 		160€
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive - 2019		84€
Santenay « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2018		63€
 <b>Côte Chalonnaise AOC</b>		
Rully, Domaine Chanson - 2018 		47€
Montagny « Cuvée des 4 clochers », Domaine de Montorge, <b>Premier Cru</b> - 2022 	26€ (2020)	47€
Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie - 2019		69€
Mercurey, Domaine Meix-Foulot - 2020		48€
Givry « Clos de Choué », Domaine Chofflet, <b>Premier Cru</b> - 2020		63€
 <b>Mâconnais Blancs AOC</b>		
Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette - 2021		54€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2023	19€	32€
 <b>Savoie rouges AOC</b>		
« La nuit nous appartient », Domaine des 13 Lunes - 2022 		36€
 <b>Beaujolais rouges AOC</b>		
Morgon, « Cuvée Canon », Michel Guignier Les Améthystes - 2022		36€

<b>Vallée du Rhône Blancs AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Condrieu, Maison Les Alexandrins - 2022		70€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2023	29€ (2021)	57€
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin - 2022 		32€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadiou - 2023		??
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2022		62€
<b>Vallée du Rhône Rouges AOC</b>		
Côte-Rôtie, Maison Les Alexandrins - 2020		99€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2023	29€ (2022)	57€
Crozes Hermitage, Maison les Alexandrins - 2022		32€
Cornas « Champelrose », Domaine Courbis - 2021		60€
Gigondas Vieilles Vignes « Cuvée Prestige », Domaine Grand Romane Pierre Amadiou - 2021	22€	42€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadiou - 2022	18€	??
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon - 2020		78€
<b>Val de Loire Blancs AOC</b>		
Menetou-Salon « Prieuré des Aublats », Domaine Henri Bourgeois - 2021		32€
Sancerre « Grande Réserve », Domaine Henri Bourgeois - 2022	22€ (2021)	36€
Pouilly-Fumé « En Travertin », Domaine Henri Bourgeois - 2022	22€ (2021)	36€
<b>Bordelais</b>		
<b>Libournais AOC</b>		
Lalande-de-Pomerol « Cuvée de Malte », Château Pierrefitte - 2021		38€
Pomerol « L'Esquive », Château Franc-Maillet - 2018		48€
Saint-Emilion « Lady Laroze », Château Laroze, <b>Grand Cru Classé</b> - 2016		46€
Saint-Emilion, Clos des Jacobins, <b>Grand Cru Classé</b> - 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> - 2015		79€
Pauillac, Château Batailley, <b>Grand Cru Classé</b> - 2006		111€
Saint-Julien « Les Fiefs Lagrange », Château Lagrange, <b>Grand Cru Classé</b> - 2018		75€
Saint-Julien, Château Talbot, <b>Grand Cru Classé</b> - 2014	90€	
<b>Bordelais IGP</b>		
« Le Rouge de Notre Terre », Castel Vieilh La Salle - 2015		35€

### Sud-Ouest AOC et IGP

Gascogne IGP « Villa Côte d'Argent », Lionel Osmin & Cie - 2022 	<b>75cl</b>
Gascogne IGP Moelleux « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie - 2022 	18€
	20€

### Languedoc AOC et IGP

Languedoc AOC « Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2021 	45€
Côtes Catalanes IGP « Engrenaches », Face B - 2017 	35€
Languedoc AOC « Prestige Blanc », Château Puech-Haut - 2021 	39€
Languedoc AOC « Prestige Rouge », Château Puech-Haut - 2021	42€
Corbières AOC « Tout'Autour », Dom&Terre	26€

### Sélection de vins rosés

Côtes du Jura AOC « Audacieuse », Domaine Baud - 2022	20€
Pays D'Oc IGP « Okapy », Château Puech-Haut - 2023	37€

### 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€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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

<b>Sélection de Whiskies</b>	<b>4cl</b>
<b>Bourbon</b> : Jim Beam, Four Roses	10€
<b>Tennessee Whiskey</b> : Jack Daniel's	10€
<b>Blended</b> : Chivas Regal 12 ans, Clan Campbell, Ballantine's	10€
<b>Single Malt</b> : 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, Black Malden	12€
<b>Français</b> : Jurassic (élevé en fûts de Vin Jaune), Bellevoys (élevé en fûts de Sauternes)	12€

<b>Sélection de Rhum</b>	<b>4cl</b>
Don Papa	10€
Diplomatico	10€
Gold of Mauritius Solera 5ans	12€
El Dorado	12€

<b>Sélection de digestifs - 4cl</b>			
Vieux Marc du Jura	10€	Vieille Fine du Jura	10€
Cognac XO	12€	Liqueurs	10€
Armagnac	12€	Limoncello	8€
Calvados	10€	Grand Marnier	8€
Chartreuse verte	10€	Cointreau	8€
Eaux de vie	10€	Amaretto	8€
Malibu	6€	Get 27 ou 31	7€
Baileys	8€		

<b>Boissons chaudes</b>	
Espresso Leggero	2.50€
Espresso Decaffeinato	2.50€
Cappuccino	3.50€
Thé	3€
Infusion	3€
Irish Coffee	13€
Supplément crème ou lait	0.50€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

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