



Marie Louise Tissot

LA GESSIENNE 40°

ATMOSPHERE°



Elixia®

French Artisan Lemonade



Apéritifs et Cocktails

Coupe de Crément du Jura (12cl)	6 €
Coupe de Champagne (12cl)	10 €
Le cocktail maison <i>Crémant du jura et liqueur de votre choix</i> (12cl)	7.5€
Le Jura spritz (12cl) <i>Crémant du jura, Liqueur de MYCS (Aux notes d'agrume, pamplemousse rose et génépi), Eau Pétillante et tranches d'agrumes</i>	10€
Le cocktail du Moment <i>Selon l'humeur du barman</i>	10€
Le Kir Jurassien : <i>Liqueur de Cassis, Mûre, Framboise et Chardonnay du jura</i> (12cl)	6 €
Macvin : <i>domaine Pierre Richard</i>	7 €
Vin Jaune au verre : (8 Cl) <i>domaine Grand 2016</i>	11 €
Vermouth Sullivan « Aperitivo » (5cl) <i>Gourmand les épices Fèves Tonka, Cacao, Poivre de la Jamaïque, Cannelle ... Sont soutenues par les notes de Griottes du <u>« Pinot Noir du Jura »</u></i>	4.5€
Vermouth Sullivan « Classico » (5cl) <i>Elaboré avec du <u>« Poulsard »</u> il s'ouvre sur les baies rouges et les épices ; suivent les notes herbacées, puis gourmandes de la datte.</i>	4.5€
Vermouth Sullivan « Dry » (5cl) <i>Vif et puissant le <u>« Chardonnay du Jura »</u> rencontre les notes amères et toniques de la Gentiane, de l'Absinthe, du Génépi, de l'Armoise</i>	4.5€
Vermouth Sullivan « Extra Dry » (5cl) <i>Un bouquet frais et printanier emmène <u>« le Chardonnay du Jura »</u> Côté Jardin avec de la Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados...</i>	4.5€
Marie Louise Tissot « Gin » <i>D'Gin Jura</i> (4cl)	4,5€
Al Kapone « Le Gin » BIO <i>aux notes très genièvres et poivrées</i> (4cl) <i>Suggestion : le gin de votre choix et limonade gingembre</i>	4,5€

Les Absinthes et anises (3cl)

Le Serpent Vert Absinthe BIO « Ymir »	6 €
<i>Le feu de l'anis puis la fraîcheur de la menthe poivrée, des notes citronnées sur une pointe d'amertume</i>	
Al Kapone « Kastis O1 » BIO	4,5€
<i>les notes anisé de la badiane et de l'Anis vert sublimé par la framboise</i>	
Marie Louise Tissot « Pastis du Jura »	3,5€
<i>Issu de la distillation de plantes naturelles, aucun colorant, ni sucre n'est ajouté.</i>	

Les Liqueurs(4cl)

La GESSIENNE « MYCS »	<i>Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi</i>	4.5€
La GESSIENNE « Verveine »	<i>Son goût légèrement citronné ravira vos papilles</i>	6.8€
La GESSIENNE « Genépi Dry »		6.8€
Le Serpent Vert BIO « Cassis »		4,5€
<i>Obtenu par macération de la feuille et du fruit de cassis, une note gourmande de fruit rouge</i>		
Al Kapone « Mure Sauvage » BIO		4,5€
<i>Ramassées à la main, cueillies au cœur du Revermont,</i>		
Le Serpent Vert BIO « Gentiane »		6.8€
Le Serpent Vert BIO « Sapin »		6.8€
Le Serpent Vert BIO « Menthe »		6.8€
Al Kapone « Kastagne » BIO		6.8€
<i>Des châtaignes torréfiées, des figues fraîches et séchées, une touche de café et de miel ...</i>		
Al Kapone « Kalin » BIO		6.8€
<i>Une boisson 100% Aindinoise, confectionnée à partir de fleurs fraîches de roses et d'acacia.</i>		
Al Kapone « Kanaille » BIO		6.8€
<i>Le caractère affirmé du cumin se mélange harmonieusement à la douceur de la datte et des épices.</i>		
Marie Louise Tissot « Citron » Lemon 'elle un limoncello Jurassien		6.8€

Les Whiskys (4cl)

Marie Louise Tissot Prohibition « Vieilli en fût de Vin Jaune »	6.8€
Marie Louise Tissot Prohibition « Vieilli en fût de vin de paille »	6.8€
Marie Louise Tissot Prohibition « Vieilli en fût de vin de Trousseau »	6.8€

Les Rhums(4cl)

Marie Louise Tissot Jura 'Rhum « Vieilli en fût de vin de paille »	6.8€
---------------------------------------------------------------------------	-------------

Les Bières (33 cl)

5 €

Brasserie gessienne BIO « Blonde » : *Aux Notes fruitées et légèrement amer*

Brasserie gessienne BIO « Triple Ambrée » :

Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées

Brasserie gessienne BIO « Brune » :

Bière de caractère aux puissants arômes de café et fève de cacao

Brasserie gessienne BIO « Ecosaise » :

Bière brassée au malt de Whisky, aux arômes fumés et tourbé

Brasserie gessienne BIO « 10 ans »

Bière de caractère : arômes de malts, houblonnage soutenu, et notes de fruits secs vous enivreront

ATMOSPHERE° BIO « 4 indian pale ale » :

Bière fruitée à la fraîcheur exotiques et Légèrement amère

ATMOSPHERE° BIO « 7 blanche » : *bière fruitée à la fraîcheur des agrumes et épices*

ATMOSPHERE° BIO « 8 Framboise » : *bière fruitée à la fraîcheur de la framboise*

ATMOSPHERE° BIO « 10 Stout » : *bière noire aux arômes de café, de raisin et de prune*

ATMOSPHERE° BIO « 12 Winter Ale» *bière Cuivrée aux écorces d'orange douce et baies de Timut*

La bière du moment : *régulièrement découvrez une nouvelle brasserie local*

5.5 €

Les Softs et Les Eaux

Castalie Eau Plate : 75cl

3€

Castalie Eau Gazeuse : 75cl

3€

Elixia Limonade BIO organique au sirop d'agave Nature 33cl

5 €

Elixia Limonade Artisanale « Myrtille » 33cl

5 €

Elixia Limonade Artisanale « Sapin » 33cl

5 €

Elixia Limonade BIO organique au sirop d'agave « Gingembre » 33cl

5 €

Elixia Limonade BIO « Cola » 33cl

5 €

Domaine Grand BIO (25 cl)

Jus de Raisins : *Issu du terroir de Passenans* **4 €**

Aux P'tits Bonheurs BIO (25 cl)

Jus de Pomme : *Issu de notre terroir Chaux des Crotenay* **4 €**

Sirop Artisanal : **2,6 €**

Saveur Fraise, Groseille, Menthe, Reine des prés, Citron Mélisse, sapin, Myrtille

Nos Jardins Imparfais BIO (25 cl) **5 €**

- Nectar Cassis Menthe, Cannelle
- Nectar Tomate, Piment de Bresse :
- Nectar Groseille, Framboise, Galanga
- Nectar Abricot, Verjus, Menthe Coq
- Nectar Poire, Fenouil, Sumac
- Nectar Pêche, Feuille de Shiso
- Nectar de Mure, Feuille de figue, Combava
- Nectar de Myrtille, Cerise et Fleur de lavande
- Nectar Framboise, Estragon du Mexique
- Nectar Cerise, cassis, Réglisse

« Les jus de fruits étant en accord avec les saisons certains peuvent être indisponibles »

Les Sodas de Nos Jardins Imparfais BIO (33 Cl) **5 €**

Soda Botanique Passion : *tagète passion, la tagète citron et la menthe Bergamote qui se marient pour créer une recette aux saveurs surprenantes de fruits de la passion*

Soda botanique Figuier : *La macération de feuille de figuier de nos vergers du Jura, aux notes de fruits exotiques, est associée au jus de figuier de Barbarie sauvage d'Occitanie*

Soda botanique Forêt : *La macération de sapin, aux notes citronnées et légèrement résineuse, est associée au verjus de Dordogne, acidulé et frais*

Les Infusions L'herbier sous la Rochette BIO*

3,8 €

Le Mélange Digestif *Menthe poivrée, Menthe marocaine, Fenouil, Origan, Monarde, Soucis,*

Le Mélange Detox *Agastache, Frêne, Sureau, Ortie, Soucis, Rose*

La Tisane Ephémère *Menthe Verte, Menthe Poivrée, Basilic, Rose, Flouve Odorante*

Arquebuse, Bleuet

La Verveine

Cafés et Thé Malongo BIO et EQUITABLE*

Espresso	2 €	Café Crème	2,5 €
Double espresso	3,5 €	Capuccino	4,5 €
Chocolat chaud	4,5€		

Thé vert : Jasmine Flowers ; Green Pep's

Thé Noir : English Breakfast ; Balade dans l'Himalaya et Babouchka 3,8€

Les Eaux de vies (4cl)

Le Serpent Vert BIO « <i>Esprit Menthe poivrée</i> »	7 €
Le Serpent Vert BIO « <i>Esprit Verveine Citronnée</i> »	7 €
Le Serpent Vert BIO « <i>Jura Origine</i> »	8.5 €
<i>Une recette a base de 7 plantes le sapin, la gentiane, la flouve odorante, cassis, menthe poivrée, verveine et la monarde</i>	
Marie Louise Tissot « <i>Poire Williams Prisonnière</i> »	7 €
Marie Louise Tissot « <i>Mirabelle</i> »	7 €
Marie Louise Tissot « <i>Framboise</i> »	7 €

*"Dégustez nos thés et infusions en vrac, servis dans des théières adaptées, pour savourer chaque gorgée tout en réduisant notre empreinte écologique."

La carte des vins

Les Jura Blanc :

Les typés **75cl**

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « voile »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2017	39€
Chardonnay / Savagnin BIO	<i>Domaine Grand</i>	2016	41€
Chardonnay / Savagnin	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2017	41€
Savagnin	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2017	41€

Les ouillés **75cl**

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « Les Roussots » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	36€
Chardonnay « Élégance »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	36€
Chardonnay BIO	<i>Domaine Grand</i>	2021	36€
Savagnin « Edouard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	45€
Savagnin « Victoria Badoz » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	43€

AOC Arbois :

Savagnin « En Guille-Bouton » BIO	<i>Domaine Grand</i>	2022	45€
------------------------------------------	----------------------	------	-----

Le vin de paille **37.5 cl**

AOC Côte du Jura	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2018	43€
------------------	-------------------------------	------	-----

Le vin jaune **62 cl**

AOC Côte du Jura	<i>Domaine Grand</i>	2016	65€
AOC Côte du Jura	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2016	60€

La carte des vins

Les Juras Rouge : **75cl**

AOC Côte du Jura :

Trousseau/ pinot noir « Vermeil » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	36€
Pinot noir « dédicace à Pierre » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	39€
Poulsard « grains de Poulsard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	40€
Poulsard « PlouPlou d'Or »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	39€
Poulsard	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2020	39€
Trousseau « Confidence » BIO	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	39€
Pinot noir	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2020	36€

AOC Arbois :

Trousseau	<i>Domaine Grand</i>	2022	42€
Pinot noir	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	40€

Les Crémants du Jura **75cl**

AOC Crémant « Blanc de Blanc »	<i>Domaine Badoz</i>	31€
AOC Crémant « Finambulle »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	27€

Les Champagnes **75cl**

Mathieu Nicolas Frères Moussé	<i>extra brut</i>	75€
-------------------------------	-------------------	-----

La Carte des Vins

Les rouges :

Vallée du Rhône **75cl**

AOC Vinsobres BIO	<i>Dom Chaume Arnaud</i>	2019	45€
AOC Crozes Hermitage BIO	<i>Domaine Pochon</i>	2022	49€
AOC Saint Joseph « les Racines du Ciel »	<i>Dom Dauvergne Ranvier</i>	2021	55€
AOC Châteauneuf du Pape	<i>Dom Font de Courtedune</i>	2020	69€

Bourgogne **75cl**

AOC Haute Côte de Beaune	<i>Domaine Regnard</i>	2022	43€
AOC Mercurey	<i>Château de Chamilly</i>	2021	47€
AOC Chassagne Montrachet	<i>Dom Regnard</i>	2021	55€

Bordeaux **75cl**

AOC Cht Grand Pey Lescours Grand cru	<i>Saint Emilion</i>	2016	49€
AOC Haut Bages libéral « la chapelle »	<i>Pauillac</i>	2019	55€
AOC Château la Grave Figeac Grand cru	<i>Saint Emilion</i>	2018	65€

Beaujolais **75cl**

AOC Moulin à vent "les Burdelines"	<i>Dom Perrachon</i>	2022	35€
AOC Juliéas "Vignes Centenaires"	<i>Dom Perrachon</i>	2021	35€

Les blancs :

Bourgogne **75cl**

AOC Mâcon village « Les Tremblay »	<i>Dom Balandras</i>	2022	38€
AOC Viré Cléssé	<i>Dom Viroly</i>	2022	40€
AOC Pouilly Fuissé "les Robées"	<i>Dom Larochette</i>	2022	43€
AOC Montagny 1 ER Cru « Les Burnins »	<i>Cht de Chamilly</i>	2022	45€

Alsace **75cl**

AOC Riesling Holderhust	<i>Dom Boehler</i>	2021	30€
Gewurztraminer "St Georges"	<i>Dom Boehler</i>	2021	35€

Vallée du Rhône **75cl**

AOC Ventoux « Intemporel »	<i>Dom Aymard</i>	2022	39€
AOC Croze Hermitage BIO	<i>Dom Pochon</i>	2022	49€
AOC Saint-Péray « la maison de Victor »	<i>Dom Julien Pilon</i>	2022	54€
AOC Saint Joseph	<i>Dom Des Pierres Sèche</i>	2022	60€

La carte des vins ½ bouteilles

Blanc

<i>AOC Saint-Véran</i>	<i>Domaine Gaël Martin</i>	2022	24€
<i>AOC Touraine « l'Arpent des Vaudons » dom Meriau</i>		2022	22€

Rouge

<i>AOC Brouilly</i>	<i>Domaine Chevalier Métrat</i>	2022	22€
<i>AOC Château Majoureau</i>	<i>Bordeau supérieur</i>	2021	18€

La carte des vins aux verres

Les rouges : 10 cl

<i>Côtes du jura « Pinot Noir »</i>	<i>domaine Bélemnites</i>	2021	7€
<i>Côtes du Rhône</i>	<i>Domaine André Bonnot</i>	2022	6€
<i>Côtes de Bordeaux « La Marotte »</i>		2019	6€

Pays d'oc « le petit pont »

5.5€ (10 cl)	7.5€ (25 cl)	9.5€ (50cl)
----------------------	---------------------	--------------------

Les blancs : 10 cl

<i>Côtes du jura « Chardonnay Ouillé »</i>	<i>domaine Richard</i>	2021	7€
<i>Côtes du jura « Savagnin Tradition »</i>	<i>domaine Bélemnites</i>	2018	7€
<i>Côtes du jura « VIN DE PAILLE »</i>	<i>domaine Pierre Richard</i>	2018 (8cl)	8€
<i>Mâcon village « Les Tremblay »</i>	<i>Dom Balandras</i>	2022	6€

IGP Pays d'oc « Viognier »

5.5€ (10 cl)	7.5€ (25 cl)	9.5€ (50cl)
----------------------	---------------------	--------------------