

LES VINS

| | Verre 15cl | Bouteille 75cl | |
|---|---------------|-------------------|-------------------|
| Nos Blancs | | | |
| A Côtes du Jura "Saugeot", Chardonnay  | 4.00€ | 20.50€ | |
| <i>La Maison de Rose à St-Lothain</i> | | | |
| B Côtes du Jura "Novelin", Savagnin ouillé  | 5.00€ | 25.00€ | |
| <i>La Maison de Rose à St-Lothain</i> | | | |
| C Côtes du Jura, Savagnin-chardonnay | 5.00€ | 25.50€ | |
| <i>Domaine J-C Crédoz à Château-Chalon</i> | | | |
| D Petit Chablis, Chardonnay | - | 22.50€ | |
| <i>Domaine La Chablisienne à Chablis</i> | | | |
| Nos Rouges | | | |
| E Côtes du Jura "Rubis", Pinot noir  | 4.00€ | 20.50€ | |
| <i>La Maison de Rose à St-Lothain</i> | | | |
| F Côtes du Jura, Trousseau* | 5.50€ | 26.50€ | |
| <i>Domaine Badoz à Poligny</i> | | | |
| G Arbois, Poulsard | 4.50€ | 21.50€ | |
| <i>Domaine Badoz à Poligny</i> | | | |
| H Côtes du Rhône "Orion", Grenache-carignan | - | 18.00€ | |
| <i>Ortas Caves de Rasteau</i> | | | |
| I Bordeaux Haut Médoc, Cabernet sauvignon | - | 22.50€ | |
| <i>Château La Tonnelle</i> | | | |
| Nos Rosés | | | |
| J Côtes du Jura "Rosé d'été", Poulsard  | 4.00€ | 20.20€ | |
| <i>Domaine Badoz à Poligny</i> | | | |
| K Côtes de Provence | - | 18.00€ | |
| <i>Les Vignerons de Correns à Rolle</i> | | | |
| Nos Pichets | | | |
| L Côtes du Jura Blanc, Chardonnay | 2.80€ | 7.00€ | |
| M Rosé du Ventoux AOC | 2.50€ | 6.00€ | |
| N Côtes du Rhône, Rouge | 2.50€ | 6.00€ | |
| | Verre 15cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl |
| Nos Pétillants | | | |
| Crémant du Jura blanc | 4.50€ | - | 21.00€ |
| <i>Domaine J-C Crédoz à Chateau-Chalon</i> | | | |
| Pur Cidre Doux Franc-Comtois | 2.70€ | 5.80€ | 9.00€ |
| <i>Moulin de Chiprey (Doubs)</i> | | | |
| Prestige du Jura | | | |
| Vin de Paille, Côtes du Jura | 12.00€ | - | 29.00€ |
| <i>La Maison de Rose à St-Lothain</i>  | | | |
| Vin Jaune, Château-Chalon | 12.00€ | - | 47.00€ |
| <i>Domaine J-C Crédoz à Château-Chalon</i> <i>(clavelin de 62cl)</i> | | | |

* Le domaine Badoz à Poligny est en cours de conversion à l'agriculture biologique pour le Trousseau

APÉRITIFS FRANC-COMTOIS

| | |
|--|-------|
| Macvin du jura 5cl <i>Domaine Grand</i> | 3.90€ |
| Pontarlier, Sapont 2cl | 2.60€ |
| Vin Jaune dégustation 5cl <i>Domaine Crédoz</i> | 5.60€ |
| Vin de Paille dégustation 5cl <i>Domaine Grand</i> | 5.60€ |
| Whisky du Jura 5cl | 9.00€ |



Les kirs : pêche, cassis ou mûre 15cl

| | |
|-------------------------|-------|
| Kir Côtes du Jura blanc | 3.00€ |
| Kir Crémant du Jura | 3.50€ |
| Kir au cidre du Doubs | 2.60€ |

AUTRES APÉRITIFS

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Rosé pamplemousse 15cl | 2.80€ |
| Pastis, Ricard 2cl | 2.50€ |
| Porto, Martini, Suze, Guignolet 5cl | 3.50€ |
| Whisky JB 5cl | 6.00€ |

BIÈRES DU JURA

La Rouget de Lisle Brassée à Bletterans (39)

| | |
|--|-------|
| Pression 25cl : blonde, blanche ou Panaché | 2.60€ |
| Pression 50cl : blonde, blanche ou Panaché | 4.00€ |
| Picon bière, Monaco 25cl | 3.00€ |
| Picon bière, Monaco 50cl | 4.20€ |
| Fourche du diable 7.5° <i>Cervoise blonde à la gentiane</i> 33cl | 4.50€ |
| Burgonde Cassis 6° <i>Fruitée</i> 33cl | 4.50€ |



La bière des Babouins Brassée à Poligny (39)

| | |
|--|-------|
| Jungle spirit 6° <i>Blonde typée</i> 33cl | 4.50€ |
| Tropicalistik 6.5° <i>Ambrée fortement houblonnée</i> 33cl | 4.50€ |



La Trobonix Brassée à Mamirolle (25)

| | |
|----------------------------|-------|
| Trobonix Brune 5.5°, 33cl | 4.50€ |
| Trobonix Ambrée 6.5°, 33cl | 4.50€ |

SODAS ET SIROPS

Les régionaux

| | |
|--|-------|
| Limonade du Jura ELIXIA (<i>Champagnole</i>) : Nature 33cl | 2.90€ |
| Cola Franc-Comtois (<i>Rième, Morteau</i>) 33cl | |
| Mortuacienne citron (<i>Rième, Morteau</i>) 33cl | |



Et... les autres

| | |
|------------------------|-------|
| Fuzetea, Orangina 25cl | 2.70€ |
| Sprite, Perrier 33cl | |

Sirops : Caramel, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe, mojito, orgeat ou pêche

| | |
|--------------------|-------|
| Sirop à l'eau 33cl | 2.00€ |
| Diabolo 33cl | 2.50€ |

Jus de fruits 25cl : Abricot, Orange, Pomme, Tomato 2.90€

Les eaux minérales

| | | |
|-------------------------|---------|-------|
| Eau minérale plate | 1 litre | 50 cl |
| Eau minérale pétillante | 3.00€ | 2.50€ |
| | 3.50€ | 2.80€ |

COCKTAILS

Déclinaison de mojito 25cl 7.00€

Classique : Rhum, limonade, menthe, citron

Framboise : Rhum, limonade, framboisine de Peureux, menthe, citron

Rosato : Martini Rosato, limonade, menthe, citron

Cocktails alcoolisés 7.00€

Amaretto Sour : Amaretto, limonade, sirop de sucre, citron 15cl

Colibri : Curaçao, Soho, limonade 15cl

Griottini : Absinthe aux Griottines, limonade, citron 15cl

Spritz : Apérol, crémant, orange 15cl

Lemon Spritz : Limoncello, crémant, citron 15cl

Sex on the beach : Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche 25cl

Tequila sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine 25cl

Les sans alcool 25cl 5.50€

Apple mojito : Sirop de mojito, jus de pomme, menthe, citron

Virgin mojito : Sirop de mojito, limonade, menthe, citron

Ananas sunrise : Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

Sunny beach : Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

Spécialités régionales à base de Crémant 15cl

Apéritif maison 4.00€
Crémant du Jura, Macvin, raisins

Framboisines 4.00€
Crémant du Jura rosé, Framboisines de Peureux

Apéritif Griottines 4.40€
Crémant du Jura, Griottines de Fougerolles

Frais-Nésie Pétillant à la fleur de Sureau 4.00€
Pétillant du Jura à la fleur de Sureau

PLANCHES À PARTAGER 11.00€

La friture apéro

Goujonnette de truite du Jura,
Sauce aux herbes, citron

Edel mon Amour

Edel à partager (200gr),
Saucisse de Morteau,

Planche du futur

Insectes : grillons, criquets, molitors;
Sauce aux herbes

Jura for Ever

Charcuterie fumée du Haut-Doubs : coppa, saucisson, bacon,
Dés de comté au vin jaune, noix

BOISSONS PLANCHES & DESSERTS

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

CAFÉS SPÉCIAUX

| | |
|--|---------------|
| Cappuccino | 3.10€ |
| <i>Mélange d'espresso et de lait fouetté, surmonté de mousse de lait</i> | |
| Americano 25cl | 2.80€ |
| <i>Café piston, très allongé, très peu corsé</i> | |
| Latte macchiato 25cl | 4.00€ |
| <i>Espresso, pris entre deux couches de mousse de lait</i> | |
| Mokaccino 25cl | 4.00€ |
| <i>Boisson de café, lait et chocolat mélangés</i> | |
| Irish coffee ou Jura Coffe whisky ou marc du Jura | 5.50€ |
| <i>Cocktail à base de café, sucre, mousse de lait et alcool au choix</i> | |
| Personnalisez votre boisson avec un sirop: | +0,70€ |
| <i>Signature caramel, vanille ou noisette</i> | |

| | |
|--|--------------|
| Café espresso, Ristreto, ou allongé | 1.50€ |
| <i>Café torréfié dans le Doubs</i> | |
| Grand café, grand déca | 2.60€ |
| Café noisette | 1.60€ |
| Café au lait | 1.80€ |
| Grand café au lait | 2.90€ |
| Chocolat chaud, Chocolat froid <i>chocolat Monbana</i> | 2.90€ |
| Thés : <i>Earl Grey, thé vert menthe, rooibos aux épices, fruits rouges</i> | 2.50€ |
| Infusions bio : <i>Verveine, verveine menthe, tilleul ou menthe poivrée</i>  | |
| Tisanes bio « les petits bonheurs » | 2.70€ |
| <i>Centenaire ortie-cassis, reine des prés ou menthe-bergamote</i>  | |

DIGESTIFS 5.00€

Les régionaux 5cl

Eau de vie du Haut-Doubs : Poire, mirabelle ou gentiane, Liqueur de sapin, Marc du Jura, Juramelli, Pontarlier

Les autres 5cl

Armagnac, Bailey's, Cognac, Rhum Diplomatico, Chartreuse, Get 27/31, Gin, Vodka

Rappel des desserts des menus*

| Formules : | Dessert au choix : |
|--|--|
| Tradi 12.50€ | Crêpe confiture Crêpe Mellifera |
| Incontournable 16.00€ | Crêpe tatin Crêpe Chloé Crêpe Mellifera |
| Estivale 18.00€ | Tiramisu au choix |
| Pic Vert 24.00€ | Fromage Comté et Morbier Dessert maison au choix <small>Hors cafés gourmands</small> |
| Gourmande Jurassienne 29.50€ | Dessert maison au choix <small>Hors cafés gourmands</small> |

*Rappel : Toute modification sera facturée 3€

DÉCLINAISON DE TIRAMISU MAISON*

6.20€

Tiramisu framboises et spéculoos
Lemonet'chou : Crème de citron, palets bretons et meringue
Tiramisu fraise banane : au lait de coco et graines de chia
Tiramisu deux chocolats : chocolat blanc et chocolat au lait

*Dans un souci de fraîcheur de nos produits, un seul tiramisu vous sera proposé en dehors de la saison estivale. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

DESSERTS MAISON

| | |
|---|--------------|
| Poire pochée aux myrtilles et glace vanille | 6.00€ |
| Tiramisu au choix | 6.20€ |
| Crème brûlée au miel du Pic Vert | 5.80€ |
| Fondue au chocolat et fruits frais | 5.50€ |
| Salade de fruits frais au miel du Pic Vert | 5.50€ |

CRÊPES SUCRÉES

| | |
|--|--------------|
| Beurre - Sucre | 3.00€ |
| Chocolat ou Nutella | 3.60€ |
| Confiture artisanale du Jura à la fraise | 4.00€ |
| Crêpe Mellifera : <i>Miel du Pic Vert et noix</i> | 4.00€ |
| Crêpe Duo de chocolat : <i>Chocolat blanc, chocolat noir</i> | 4.50€ |
| Crêpe Manon : <i>Chocolat blanc, fraises, sésame</i> | 5.00€ |
| Crêpe Tatin : <i>Pommes fondantes, caramel au beurre salé maison</i> | 5.50€ |
| Crêpe Chloé : <i>Lemon curd, meringue</i> | 5.80€ |
| Crêpe Noisetine : <i>1b. noisette, Nutella, chantilly</i> | 5.80€ |
| Crêpe Pic Vert : <i>1b. vanille, pommes, chocolat noir, chantilly</i> | 6.50€ |
| Crêpe Fougerolles | 6.50€ |
| <i>1b. vanille, chocolat noir, Griottines de Fougerolles, chantilly</i> | |
| Crêpe Bretonne | 6.50€ |
| <i>1b. caramel, 1b. Yaourt bulgare, caramel au beurre salé maison, chantilly</i> | |
| Crêpe Normande flambée : <i>Pommes fondantes, Calvados</i> | 7.00€ |

LES PETITS PLAISIRS GOURMANDS:

+1€ = au choix : chantilly, chocolat, Nutella, banane, caramel au beurre salé maison, citron pressé
+2€ = boule de glace

LES GOURMANDS

Boisson chaude au choix, gâteau maison au chocolat et son nappage chocolat blanc, pommes au caramel, lemon curd, sorbet

| | |
|--|--------------|
| Café ou Thé gourmand, ronde de desserts | 6.90€ |
| Cappuccino, Chocolat chaud ou café au lait ronde de dessert9 | 8.90€ |
| Latte macchiato, Mokaccino, ronde de desserts | 8.90€ |
| Irish Coffee gourmand, ronde de desserts | 9.50€ |

FORMULES GOÛTER 15H - 18H

(Pour toute commande passée avant 18h)

Uniquement pour le goûter, découvrez l'**Affogato**

Affogato : *expresso versé sur une boule de glace vanille* **5€**

| 1 crêpe au choix : | 1 boisson au choix : | |
|----------------------------------|--------------------------|--------|
| • Mellifera | • Café, déca ou espresso | + = 5€ |
| • Confiture artisanale de fraise | • Sirop à l'eau | |
| • Chocolat | | |
| • Nutella | | |
| 1 crêpe au choix : | 1 boisson au choix : | |
| • Tatin | • Café, déca ou espresso | + = 7€ |
| • Nutella | • Thé | |
| | • Jus de fruit | |
| | • Bière pression 25cl | |

GLACES ARTISANALES DES ALPES

Sorbets : *Ananas rôti marbrage caramel au rhum, banane, Bounty lait de coco et marbrage chocolat, cassis, citron, fraise, menthe verte, pêche de vigne*

Crèmes glacées : *Bimbo marbrage caramel et bonbon multicolores au chocolat, café, caramel beurre salé, chocolat, noisette, noix, vanille, violette, yaourt bulgare*

| | |
|---|--------------|
| La Laitière | 5.80€ |
| <i>1b. yaourt bulgare, 1b. caramel au beurre salé, coulis de caramel au beurre salé maison, chantilly</i> | |
| La Dame Blanche (chocolat) ou Demoiselle Blanche (Nutella) | 5.80€ |
| <i>2b. vanille, chocolat ou Nutella, chantilly</i> | |
| La Floralie | 6.50€ |
| <i>1b. violette, 1b. Yaourt bulgare, 1b. Pêche de vigne, chantilly</i> | |
| La Yaouh !!! | 6.00€ |
| <i>1b. pêche de vigne, 1b. cassis, fruits frais, miel du Pic Vert, noisettes, noix</i> | |
| Café liégeois | 6.00€ |
| <i>2b.café, 1b. vanille, café espresso, chantilly</i> | |
| Bananut | 6.50€ |
| <i>1b. chocolat, 1b. banane, 1b. noisette, chocolat noir, banane, chantilly</i> | |

| | |
|-----------------------|--------------|
| Coupe 2 boules | 3.80€ |
| Coupe 3 boules | 4.80€ |

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

| | |
|---|--------------|
| Soldat rose : <i>1b. citron, 1b. cassis, Vodka</i> | 6.90€ |
| Mistella : <i>2b. noix, Macvin</i> | 6.90€ |
| Paradis : <i>1b. Ananas rôti, 1b. Banane, rhum blanc</i> | 6.90€ |
| Limon : <i>2b. citron, Limoncello</i> | 6.90€ |

