

Carte du Bar

x

Maison *****
Lugno

SOFTS

COCA-COLA REGULAR OU SANS SUCRES 33cl	4.00
FUZE TEA/ICE TEA 20cl	4.00
ORANGINA 25cl	4.00
LIMONADE ELIXIA 33cl	4.00
<i>PARFUMS : NOUS CONSULTER</i>	
LA NOCTAMBULLE, BRASSERIE LA NOCTURNE 33cl	4.50
<i>BOISSON FERMENTÉE PÉTILLANTE SANS ALCOOL</i>	
SIROP À L'EAU	3.00
<i>GRENADINE, MENTHE, CITRON, FRAISE, PÊCHE</i>	
JUS DE FRUITS BIO 25cl	5.00
<i>TOMATE, POMME, ORANGE OU MULTIFRUITS</i>	
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE 75cl	5.00
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE 50cl	4.00

BIÈRES / BEERS

<u>LA NOCTURNE 33cl</u>	
<i>BIÈRE ARTISANALE DE BRAINANS</i>	
LA BLONDE : BIÈRE DE SOIF, LÉGÈRE ET FLORALE	
LA BLANCHE : MACÉRATION DE PLANTES CITRONNÉES, DÉSALTÉRANTE, NOTES D'AGRUMES	5.50
L'IPA : ORGE TORRÉFIÉ ET HOUBLON AROMATIQUE (ARÔMES AGRUMES ET FRUITS ROUGES)	
LA TRIPLE : TRIPLE DOSE DE CÉRÉALES, RONDEUR MALTÉE AVEC LÉGÈRES NOTES DE HOUBLON	
LA LAMBIC : MOÛT DE CÉRÉALE LÉGÈREMENT FERMENTÉE, VIEILLIE 18 MOIS EN BARRIQUE DE VIN. NOTES ACIDULÉES, VINEUSE, FRUITÉES ET NOIX	8.50
<u>ROUGET DE L'ISLE 33cl</u>	
<i>BIÈRE ARTISANALE DE BLETTERANS</i>	
BLONDE : FRAÎCHE, DOUCE, PEU SUCRÉE, NOTES MIEL	6.50
AMBRÉE : ARÔMES NOISETTES, CAMEL, FRUITS SECS	
<u>LA FRANCHE 37,5cl</u>	
<i>BIÈRE ARTISANALE DE LA FERTÉ</i>	
FRANCHE S/MER : RAFRAÎCHISSANTE, BRASSÉE AVEC SEL ET ALGUES	8.50
FRUITÉE : NOTES DE FRAMBOISES, RAFRAÎCHISSANTE, ACIDULÉE	












APÉRITIFS

MARTINI BLANC OU ROUGE 8cl	5.00
KIR 12cl	6.00
KIR ROYAL 12cl	14.00
PORTO ROUGE 8cl	6.00
PONTARLIER 3cl	5.00
VERMOUTH SULLIVAN (<i>fabrication locale et artisanale, à base de vins du Jura</i>) 8cl	10.00
- DRY CHARDONNAY : <i>épices, agrumes, amertume</i>	
- CLASSICO POULSARD : <i>baies rouges, herbes et épices</i>	
- APERITIVO PINOT NOIR : <i>gourmand, griotte, cacao</i>	
MACVIN BLANC OU ROSÉ DU MOMENT 6cl	6.00
VIN DE PAILLE DU MOMENT 6cl	10.00
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ LA GIRAFE 2021 CHÂTEAU DE BARBANAU (12cl)	10.00
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	13.00
APÉRITIF MAISON 12cl	10.00
CRÉMANT BRUT DU JURA 12cl DOMAINE NOIR FRÈRES	8.00

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON <i>NOUS CONSULTER</i>	15.00
COSMOPOLITAN <i>VODKA, LIQUEUR D'ORANGE, EAU, CRANBERRY</i>	15.00
TOM COLLINS <i>GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU</i>	15.00
DAIQUIRI <i>RHUM BLANC, EAU, SUCRE, CITRON VERT</i>	15.00
NEGRONI <i>GIN, BITTER, VERMOUTH, EAU</i>	15.00
PORNSTAR MARTINI <i>VODKA, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE</i>	15.00
GIN TONIC <i>GIN, SCHWEPPE'S TONIC, CITRON</i>	10.00

DIGESTIFS / LIQUEUR 4cl

EAU DE VIE POIRE OU MIRABELLE		7.00
ABSINTHE « LILITH », SERPENT VERT JURA		10.00
ABSINTHE VERTE, DOMAINE LE PETIT BOUILLEUR		12.00
MARC DU JURA DU MOMENT		7.00
LA CHARTREUSE VERTE		8.00
LIQUEUR SAPIN ET PLANTES SAUVAGES, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS		7.00
ESPRIT MENTHE POIVRÉE, SERPENT VERT JURA		9.00
GET 27		7.00
RHUM AMBRÉ, DISTILLERIE LE PETIT BOUILLEUR		9.00
GIN URSA MINOR, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS		10.00
AQUAVIT, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS		10.00
ARQUEBUSE, DISTILLERIE LE PETIT BOUILLEUR		12.00
VODKA LYRA, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS		10.00
WHISKY JAPONAIS YAMAZAKURA		12.00
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE		12.00
COGNAC HENNESSY		8.00

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

EXPRESSO, RISTRETTO, ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ		3.50
DOUBLE EXPRESSO		7.00
CAFÉ NOISETTE		4.00
CAFÉ AU LAIT		4.50
CAPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD, MOCACCINO		5.00
LATTE MACCHIATO (NOISETTE, VANILLE, CAMEL OU POP CORN)		6.00
THÉ/INFUSION		5.00



CAFÉ GRAINS ARABICA BIO, TORRÉFIÉ À BESANÇON PAR LA DAME BLANCHE