





# Carte du Bar



x

Maison \*\*\*\*\*  
Lugno

SOFTS

COCA-COLA REGULAR OU SANS SUCRES 33cl		4.00
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE OU CITRONNADE PAR JUGEOTE 33cl FABRICATION ARTISANALE DE DOUCIER		5.00
LIMONADE ELIXIA DE CHAMPAGNOLE 33cl PARFUMS : NOUS CONSULTER		4.00
KOMBUCHA FABRICATION ARTISANALE DE FRASNE 33cl THÉ BLANC, ROSE, JASMIN THÉ VERT, BASILIC, CARDAMOME THÉ NOIR, CACAO, VANILLE ROOIBO, GINGEMBRE, CURCUMA		7.00
SIROP À L'EAU GRENADINE, MENTHE, CITRON, FRAISE, PÊCHE		3.00
JUS DE FRUITS PAR LE PETIT VERGER 25cl POMME OU POMME-POIRE		5.50
JUS DE FRUITS PAR NOS JARDINS IMPARFAITS 25cl POIRE, FENOUIL, SUMAC COING, HIBISCUS, GINGEMBRE MÛRE, FEUILLE DE FIGUIER, COMBAVA FRAISE, BERGAMOTE, BAIE DE BATAK TOMATE, PIMENT DE BRESSE		7.00
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE 75cl		5.00
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE 50cl		4.00

BIÈRES / BEERS

LA NOCTURNE 33cl BIÈRE ARTISANALE DE BRAINANS		
LA BLONDE : BIÈRE DE SOIF, LÉGÈRE ET FLORALE		5.50
LA BLANCHE : MACÉRATION DE PLANTES CITRONNÉES, DÉSALTÉRANTE, NOTES D'AGRUMES		
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 NOÏX		8.50
ROUGET DE L'ISLE 33cl BIÈRE ARTISANALE DE BLETTERANS		
BLONDE : FRAÎCHE, DOUCE, PEU SUCRÉE, NOTES MIEL		6.50
AMBRÉE : ARÔMES NOISETTES, CARAMEL, FRUITS SECS		
LA FRANCHE 37,5cl BIÈRE ARTISANALE DE LA FERTÉ		
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 (FABRICATION LOCALE ET ARTISANALE, A BASE DE VINS DU JURA) 8cl	10.00
- DRY CHARDONNAY : EPICES, AGRUMES, AMERTUME	
- CLASSICO POULSARD : BAIES ROUGES, HERBES ET EPICES	
- APERITIVO PINOT NOIR : GOURMAND, GRIOTTE, CACAO	
MACVIN BLANC OU ROSÉ DU MOMENT 6cl	6.00
VIN DE PAILLE DU MOMENT 6cl	10.00
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	13.00
APÉRITIF MAISON 12cl	10.00
CRÉMANT BRUT DU JURA 12cl	8.00
DOMAINE NOIR FRÈRES	

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON NOUS CONSULTER	15.00
COSMOPOLITAN VODKA, LIQUEUR D'ORANGE, EAU, CRANBERRY	15.00
TOM COLLINS GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU	15.00
DAIQUIRI RHUM BLANC, EAU, SUCRE, CITRON VERT	15.00
NEGRONI GIN, BITTER, VERMOUTH, EAU	15.00
PORNSTAR MARTINI VODKA, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE	15.00
GIN TONIC GIN DU PETIT BOUILLEUR, SCHWEPPES TONIC, CITRON	10.00

## DIGESTIFS / LIQUEUR 4cl

EAU DE VIE POIRE OU MIRABELLE DU DOMAINE BAUD		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 DU SERPENT VERT, DISTILLERIE DU JURA <i>VERVEINE, MENTHE, ROSE TAGÈTE OU AGASTACHE</i>		8.00
LIQUEUR DE SAPIN ET PLANTES, DISTILLERIE HEIMA 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 JURASSIEN, LA NOCTURNE		9.00
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 ( <i>NOISETTE, VANILLE, CARAMEL OU POP CORN</i> )	6.00
THÉ/INFUSION PAR NUNSHEN	5.00



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